ひょうご産業活性化センター通信
JUMP
特別号
改訂版

ひょうご
農商工連携の逸品

公益財団法人　ひょうご産業活性化センター

公益財団法人 ひょうご産業活性化センター
【創業推進部新事業課】

〒650-0044
神戸市中央区東川崎町1丁目8番4号　神戸市産業振興センター2階
TEL 078-977-9072　FAX 078-977-9112
E-mail:shinjigyo@staff.hyogo-iic.ne.jp
URL http://web.hyogo-iic.ne.jp/kigyo/renkeifund
発行：2018年3月

「ひょうご」の魅力を盛り込んだ農商工の連携を！

公益財団法人
ひょうご産業活性化センター
理事長　赤木 正明

兵庫県は「日本の縮図」といわれるように、多様な自然環境、優れたものづくり技術を有しており、豊かな資源に恵まれています。このような魅力あふれる地域産業の活性化をより進展させ、加速させていくには、中小企業者と農林漁業者とが有機的に連携し、それぞれが蓄積してきた知恵を出し合う農商工の連携が欠かせません。

ひょうご産業活性化センターでは、兵庫県、中小企業基盤整備機構、地域金融機関の協力を得て「ひょうご農商工連携ファンド」を組成し、平成23年度から中小企業者と農林漁業者とが連携して取り組む新商品・新サービスの開発等に助成を行っています。これまでに、規格外の農林水産物を使用した食品加工品の開発や、農林水産物の生産効率を高めるシステムの開発、農業体験や食育体験の観光ビジネス化など、さまざまな成果を生み出してきました。

本冊子「ひょうご農商工連携の逸品」では、このようなプロジェクトから生まれた商品・サービスを取り上げ、そのポイントをはじめ、こだわりの素材・加工や今後の事業の展望を掲載しています。

今、地域の魅力ある産品への注目は世界的に高まっています。ひょうご五国の魅力を詰め込んだ逸品を是非、五感で楽しんでいただき、地域・世界へその魅力を発信していただけますと幸いです。

センターでは定期的に相談会を実施し、具体的な新商品・新サービスの開発方法や申請計画への支援、国や県が実施する支援策の案内等を行っています。どうぞお気軽にご相談ください。これからも、農商工の連携によって生み出される魅力ある「ひょうご」の新たなチャレンジを継続的に応援してまいります。

目　次

ひょうご農商工連携の逸品一覧　P.02

農商工連携商品紹介
ひょうご農商工連携の逸品をご紹介　P.04

ひょうご農商工連携ファンド
事業採択事業者一覧
平成23年度～平成29年度　P.34

ひょうご農商工連携ファンド
事業助成金のご案内　P.40

ひょうご産業活性化センター
事業紹介
若手起業家・女性起業家・シニア起業家支援事業　P.42
ふるさと起業・移転促進支援事業　P.43
クリエイティブ起業創出事業　P.43
ひょうご・神戸チャレンジマーケット　P.44
設備貸与［割賦販売／リース］制度　P.45

関連施策の紹介
五つ星ひょうご　P.47
6次産業化の支援　P.48
国の農商工等連携支援事業　P.48
「農」イノベーションひょうご推進協議会 会員募集！　P.49

ひょうご農商工連携の逸品一覧

No.01
㈱樽正本店（神戸市）
農事組合法人真南条営農組合（篠山市）
「野生梨ジャム」
生の梨と格段の差! 香り際立つ本物のジャム
五つ星ひょうご
P.04

No.02
兵庫県有機農業生産出荷組合（神戸市）
㈱プラスリジョン（神戸市）
「オニオン・キャラメリゼ」
油＆塩不使用！濃い甘味とコクは淡路産有機玉ねぎの真骨頂
P.05

No.03
但馬よもぎ本舗（朝来市）
坪井農園（朝来市）
「よもどれ（ノンオイル和風・ごまだれ風）」
苦みも持ち味。フレッシュなよもぎの滋味がギュッ！
P.06

No.04
㈲環健社（神戸市）
㈱佑宜（南あわじ市）
「豊熟 発酵黒ニンニク」
話題の発酵黒ニンニク、“土作り”からこだわった安心安全無添加
P.07

No.05
手づくりパン工房 こうめや（養父市）
㈲高本農場（朝来市）
「こめっとパン（食パン、こめっとロング、ミニ５個入り）」
幸せ運ぶ！「コウノトリ育む農法」で栽培したお米のパン
P.08

No.06
淡路麺業㈱（淡路市）
花岡農恵園（洲本市）
「淡路島産デュラム小麦の生パスタ、淡路島産ほうれん草の生パスタ」
デュラム小麦から混ぜ込む野菜まで！ 100％淡路島産の生パスタ
P.09

No.07
武内食品㈱（たつの市）
㈱ささ営農（たつの市）
「真心とうふ はりまのとうふ やさい入り（バジル、生姜、紫芋）」
野菜で元気に! 有機野菜を生のまま練りこんだ新感覚の豆腐
五つ星ひょうご
P.10

No.08
兵庫みらい農業協同組合（加西市）
㈱松原製餡所（神戸市）
「いちじくようかん」
美容・健康にもおすすめ! いちじくの和スイーツ
P.11

No.09
㈲播磨海洋牧場（姫路市）
池田一志（姫路市）
「しゃこ煎餅」
魚介の宝庫　播磨灘産天然シャコがおせんべいに!
P.12

No.10
㈱やながわ（丹波市）
丹波ひかみ農業協同組合（丹波市）
「丹波洋風まんじゅう　福禄寿」
丹波の美味が出合って、洋風まんじゅうに変身!
P.13

No.11
カタシマ㈱（養父市）
たじま農業協同組合（豊岡市）
「お米でつくったニッポンのカステラ “メシテラ”」
モッチリ食感と弾力！こだわり米粉のカステラ
P.14

No.12
武田食品冷凍㈱（洲本市）
みそぎ丸船長 渡邊直（洲本市）
「天然真鯛黒酢漬け」
天然真鯛を贅沢に使った希少な加工品
P.15

No.13
㈱丸優〈三田屋総本家〉（三田市）
㈱丹波姫もみじ（丹波市）
「熟味鹿ハム、熟味鹿ウインナー」
健康志向でグルメ通に人気、鹿肉の最高級ハム・ウインナー
P.16

No.14
宍粟メイプル㈱（宍粟市）
波賀町猟友会（宍粟市）
「ジビエシチュー、ジビエハンバーグ、鹿肉しぐれ煮」
ヘルシーで美味しい、プロのジビエ料理をご家庭で
P.17

No.15
㈱フジタ精米人（小野市）
和田裕行（三木市）
明石ブルワリー㈱（明石市）
「山田錦ビール」
苦み少なく、味わいすっきり!「山田錦」で作ったビール
五つ星ひょうご
P.18

No.16
㈱こがね屋（三木市）
ノビリス農園（丹波市）
「VINE GELÉE ヴィネ・ジュレ」
イメージ一新！美味しい黒酢のゼリー飲料
P.19

No.17
㈲グリーンパパ（香美町）
香房花舎㈱（西宮市）
「香房花舎 こうぼうかしゃ　柚子ハンドクリーム」
天然柚子の新鮮な香りをハンドクリームに閉じ込めて
P.20

No.18
㈱EGサイクル（丹波市）
㈱丹波姫もみじ（丹波市）
「たっぷり骨ドライ、骨ごとそぼろ（鹿の匠 丹波）」
健康でいてほしい犬達に、ヘルシーな鹿骨を食べやすく
P.21

No.19
㈱いづみ丸（南あわじ市）
南あわじ漁業協同組合員　橋本義弘（南あわじ市）
「魚の干物（開き）作り体験」
魚を開く体験と、帰ったあとにもお楽しみが！
P.22

No.20
㈱キャルファーム神戸（神戸市）
㈱いけうち　西脇工場（西脇市）
「濡れない霧の栽培環境管理システム CoolPescon®（クールペスコン）」
冷房｜加湿｜薬液散布を1つのシステムで実現
P.23

No.21
㈱ヤノ技研（宝塚市）
岡田農産㈱（加西市）
「パッシブソーラー 省エネ蓄熱温室装置 エネバンク®」
温室の冷暖房費を大幅削減！高性能潜熱蓄熱カプセル
P.24

No.22
㈱長手長栄堂（洲本市）
平岡農園（洲本市）
「平岡農園レモンケーキ」
淡路島のレモン農家と完成させた爽やかなスイーツ
P.25

No.23
㈱食楽研究所（三田市）
丸永㈱（三田市）
「餃子サンダー」
三田の誇る三田ポークでみんな大好き餃子を作りました
P.26

No.24
花房ファーム（稲美町）
いなみマイマイ工房（稲美町）
「パプリカ王子のパプリカピューレ 農家のパプリカジャム」
希少な県内産パプリカを贅沢に使用した加工品
P.27

No.25
㈾研究支援センター（宝塚市）
林谷農園（宝塚市）
「粉末椎茸」
料理に便利な「おいしい原木しいたけ」の粉末椎茸
P.28

No.26
みつばグループ（多可町）
みのり農業協同組合（加東市）
「こっこカレー（アジアン風味、オリジナル）」
田舎でおよそ百日かけてじっくり育った銘柄鶏・播州百日どり使用
P.29

No.27
ゆば甚㈲松田甚兵衛商店（養父市）
西垣憲志（養父市）
「八鹿浅黄 三人官女」
甘い風味と海の幸　在来の青大豆湯葉とのハーモニー
P.30

No.28
㈱みつヴィレッジ（姫路市）
㈱メディアミックス総合研究所（姫路市）
「トマトパスタソース」
アミノ酸リッチな八百ちゃんトマトを使った
化学合成添加物不使用のトマトソース
P.31

No.29
ダディーズベーカリー（西宮市）
農業家 石上達也（南あわじ市）
「【1尺2寸】365日 毎日食べられるパン」
毎日お米のように食べられる　安全安心食事パン
P.32

No.30
㈱棉屋（姫路市）
小林博宣（姫路市）
「幻の姫路木綿復活に向けて」
日本に今は無くなってしまったやわらかなさわり心地が
200年の時を超えて復活
P.33

No.01 野生梨ジャム

生の梨と格段の差！香り際立つ本物のジャム

五つ星ひょうご

商品ポイント

- ●これぞリアルなフルーツジャム!広がる芳醇な香り
- ●人工的な甘味・酸味とは一線を画す、野生梨の美味
- ●砂糖だけで仕上げる伝統技法、添加物は皆無です
- ●野生梨には有機酸やポリフェノール等、機能性成分が豊富。生活習慣病の予防に効果も!

株式会社 樽正本店

「添加物に一切頼らない本物の味」を身上に、素材を厳選したジャム・佃煮・漬物等を製造。伝統の加工・保存技術＆中世欧州の伝統技法を駆使したフルーツチーズやバターも評判

農事組合法人 真南条営農組合

篠山市の農事組合法人。神戸大学農学部と共同開発したメークインを超える新品種「赤じゃが」など、人と環境にやさしく、兵庫の新しい特産品となる農産物の生産に注力

野生梨ならではの特性を、伝統技法で最大限に引き出す

山などで自生するイワテヤマナシのジャム。甘くジューシーであっても香りがほとんどしない一般の梨と異なり、同梨は喉から鼻腔に抜ける芳醇な香りが特徴。その自然の香り、爽やかな甘味、酸味を生かすため、添加物を一切使用せず砂糖だけで仕上げました。ゲル化剤、クエン酸などの凝固材、酸味料・合成着香料など、添加物は皆無。食の安心安全に関心の高いお客様にも好評です。

良質の素材と加工

材料のイワテヤマナシは、40種の品種からジャムに最適な芳香性が高く、酸味・ペクチン質を多く含む品種を厳選し、神戸大学大学院農学研究科の指導下、篠山市真南条で栽培。特性を活かす伝統技法で加工するため、余分な添加物を一切加えることなく完成。また同大学研究室の成分分析から野生梨には有機酸やポリフェノール等、ガンをはじめとする生活習慣病の予防に効果がある機能性成分が多く含まれることも判明。現代人に必要な魅力ある商品として新しいマーケット創造に期待!

今後の展望

食文化に関心をもつ消費者層を対象にしたデパートや高級スーパー、独自の品質基準を設け、安心安全を打ち出すショップに販路を見出したい。また乳製品や菓子メーカーとコラボした商品開発等にも積極的に取り組んでいきたい

東北地方を中心に分布する宮沢賢治の"やまなし"としても有名なイワテヤマナシ

01 野生梨ジャム

希望小売価格 ¥500(税別)

- ■ 原材料
  野生梨(国産)、砂糖
- ■ 内 容 量: 160g
- ■ 賞味期限: 120日
- ■ 保存方法: 常温
  開封後は10℃以下で保存
- ■ アレルゲン

※アレルギー物質を含む特定原材料は使用しておりません。

お問合せ先

株式会社 樽正本店
TEL.0120-120-833
神戸市灘区琵琶町3-2-1
【受付時間】10:30~17:00
【定 休 日】月曜

樽正本店 検索

http://www.tarumasa.jp

No.02 オニオン・キャラメリゼ

油＆塩不使用！濃い甘味とコクは淡路産有機玉ねぎの真骨頂

商品ポイント

- ●原料は淡路島の有機栽培玉ねぎのみ。油も塩も用いず、玉ねぎ由来の甘み&コクを最大限に引き出したヘルシー素材。砂糖や塩分制限など味気ない食事に不満がある生活習慣病やアレルギー、カロリーを気にする人にも安心!
- ●化学調味料、着色料、香料、防腐剤など添加物は不使用
- ●アレンジ・レシピ情報が販売を促進。オニオングラタンスープ、カレーやハンバーグ等、HPにてアレンジ・レシピを紹介。消費者に利用シーンをイメージしてもらえるよう工夫

株式会社 プラスリジョン

有機農産加工品のコンサルティング業、オーガニック食品の開発。淡路産有機玉ねぎを主軸に、生活習慣病向けの食品の企画・開発・販売、試作品を製造

兵庫県有機農業生産出荷組合

兵庫県内で環境創造型の有機農業に取り組む約50軒の農家の集合体。生産品は米から野菜まで年間約50品目。組合員である新家青果は有機玉ねぎの出荷量は島内ナンバー1の実績あり

塩分や糖分など、食事制限のある方にも味わう楽しみを

淡路島の温暖な気候と肥沃な土壌で育てた有機栽培玉ねぎを、塩も油も使わず飴色になるまで炒めたペースト。砂糖なしでも十分甘く、化学調味料に頼らなくても旨み満載。カレーやスープなどの隠し味に加えるだけで、時間をかけた本格料理の風味に。塩分や糖分などの制限のある方向けの食事にご利用いただくことで、日本人が大好きな甘辛い料理を自然由来の味で完成できます!

良質の素材と加工

原材料は淡路島自慢の有機玉ねぎのみ。農薬を使用していないため、雑草は人の手で抜き取るのが基本。年間を通してひとつの畑に3回以上、日数にして約100日以上、雑草駆除に努める。有機JAS認証のほかGlobal Gap(Good Agricultural Practices)という食の安全と持続可能な国際的な生産手法の基準で管理。もちろん化学調味料、着色料、香料、防腐剤も無添加

今後の展望

売場で多彩なアレンジ・レシピを紹介し、淡路産有機玉ねぎの味わい方や楽しみ方をアピールしたい。また病気やアレルギーなどで食事制限のある消費者をターゲットとした自然食品店や健康食品店、減塩食品専門店、同ターゲット向けの食品開発メーカーに販路拡大を希望

土作りからまじめに取り組み、淡路島の恩恵を受け育った玉ねぎは味が濃くて甘い

こだわりの玉ねぎを飴色(あめいろ)になるまでじっくり炒め、甘みとコクを引き出す

02 オニオン・キャラメリゼ

希望小売価格 ¥300(税別)
※近日中変更となる可能性有

- ■ 原材料
  有機玉ねぎ(淡路産)
- ■ 内 容 量: 80g
- ■ 賞味期限: 1年
- ■ 保存方法: 常温
- ■ アレルゲン

※アレルギー物質を含む特定原材料は使用しておりません。

お問合せ先

株式会社 プラスリジョン
神戸市中央区御幸通8-1-6 神戸国際会館22階

※お問合せはHPの「お問合せフォーム」よりお願いいたします。

オニオン・キャラメリゼ 検索

http://www.cafesante.jp

No. 03

よもどれ（ノンオイル和風・ごまだれ風）

苦みも持ち味。フレッシュなよもぎの滋味がギュッ！

商品ポイント

- ●安心·安全!兵庫県朝来市(但馬)産よもぎ
- ●朝摘みしたよもぎを新鮮なまま即時ペースト状に加工、冷凍保存しているから香りも味も濃厚
- ●保存料などの添加物や着色料·香料は一切不使用!よもぎ本来の味わいを生かした自然派ドレッシング
- ●よもぎにはクロロフィル、カロチン、カリウム、カルシウム、鉄分、ビタミン類をはじめ、ミネラルや各種酵素·食物繊維が豊富。日本のハーブとして注目の素材です!

但馬よもぎ本舗

兵庫県但馬産の管理栽培「但馬よもぎ」をペーストや乾燥よもぎ、よもぎ粉末、ドレッシングなど、自社および委託加工で販売。「但馬よもぎ」の魅力を全国に広める

坪井農園

朝来市の山間の畑で、にがりや昆布など、海のマグネシウム成分満載の肥料を用い、農作物を栽培。微生物の力を活用したこだわりのトマト栽培に注目が集まる

よもぎの魅力を広く伝えたい！ よもぎ屋さんのよもぎドレッシング

よもぎ独特の苦みや風味をしっかり生かしたドレッシング。万能薬草として知られるよもぎの栄養分や味わいを生かすため、着色料や香料、添加物は一切加えていません。「ノンオイル和風」はまろやかな酸味でお子様からご高齢の方まで年代を問わず好評。「ごまだれ風」はゴマペーストのゴマの風味が豊か、ステーキやハンバーグなど肉料理とも相性抜群です。

商品開発のきっかけ

現在、日本に流通している中国等からの輸入よもぎは残留農薬等の検査が実施されていないものも少なくない。そこで契約農家による有機農法で「但馬よもぎ」を管理栽培し、体に優しい商品に変え、安心·安全なよもぎ商品の提供を目的に開発

良質の素材と加工

開発当初のオイルベースで万人受けする、やさしい味から改良を重ね、無添加、ノンオイル、よもぎ本来の苦みや風味の濃い、よもぎ好き納得の現在の味に改良。またよもぎビギナーも購入しやすいよう、容量を小ポーション&手軽な価格設定に変更した

今後の展望

よもぎには有害物質のデトックスや浄血作用を促進するクロロフィル、抗発ガンや免疫賦活作用のカロチンといった、体にいい成分が豊富に含まれる。健康や美容に関心の高い人向けの自然食品店などで、商品を通じて情報発信していきたい

山間にあるよもぎ畑は他の畑からの農薬飛来などを受けない恵まれた環境を誇る

よもぎ成分のクロロフィルが一番多くなる朝に収穫したよもぎを使用

03 よもどれ（ノンオイル和風·ごまだれ風）

希望小売価格 各¥500（税別）

■ 原材料
ノンオイル和風／よもぎ（但馬産）、醸造酢、醤油、糖類、食塩、かつお節エキス、かつお節、味醂、昆布エキス、調味料、増粘剤
ごまだれ風／よもぎ（但馬産）、味醂、りんご酢、果糖ぶどう糖液糖、ごま、醤油、ガラスープ、マヨネーズ、調味料、増粘剤、乳化剤

■ 内 容 量：130ml
■ 賞味期限：6ヵ月
■ 保存方法：直射日光をさけ常温で保存

■ アレルゲン
卵 落花生 牛 豚 鶏 牛乳 鮭·鯖 えび かに 小麦 そば 大豆

お問合せ先
但馬よもぎ本舗
TEL.079-676-3985
朝来市山東町矢名瀬町845
【受付時間】9:00~18:00
【定 休 日】土曜·日曜·祝日
但馬よもぎ 検索
http://www.tajimayomogi.com

No. 04

豊熟 発酵黒ニンニク

話題の発酵黒ニンニク、“土作り”からこだわった安心安全無添加

商品ポイント

- ●ニンニク特有の不快臭を大幅軽減、臭いが気にならない
- ●安心·安全の「国産·低農薬ニンニク」を使用
- ●そのままでも甘くフルーティ、また料理素材としてアレンジ自在
- ●元気のもと、ポリフェノールは生ニンニクの数倍!
- ●SOD（スーパーオキシドディスムターゼ）が活性酸素を退治

有限会社 環健社

天然素材の消臭剤をはじめ、淡路島産玉ねぎ、ニンニクを使用した健康食品など、環境改善·健康増進·安心·安全の商品開発及び製造販売を行う。通販サイト「おくすりこくり」も評判

株式会社 佑宜

南あわじ市認定農業生産法人。淡路島の豊かな自然と天日塩、海水、納豆菌等で醗酵させたリサイクル肥料で土作りを行い、農作物本来の栄養素や旨みを引き出す農業を営む

甘味が違う! 豊かな大地で育んだ淡路島産ニンニク

“品質は土作りから”をモットーに、土作りからこだわる南あわじ市の【株式会社佑宜】が減農薬で育んだ甘いニンニクで作る安心·安全な商品です。徹底した湿度·温度管理のもと、20日間発酵熟成させることによりニンニク特有の不快な匂いを著しく軽減。若々しさや健康を保つ自然食品、お子さまのおやつとして、また食料品メーカーの商品素材としてもご活用ください。

成功のポイント

納豆や味噌など、自然素材を発酵させて作る“発酵食品”は体によいと注目の的。特に黒ニンニクは発酵させることで、抗酸化力が通常のニンニクの10倍高いというデータがある。実際に購入した人からも「髪の毛が黒々豊かになった」「元気になった」と喜びの声が続々と届き、リピーター急増中

良質の素材と加工

蒸気加熱発酵マシンによる徹底した湿度·温度管理のもと、20日間たっぷり時間をかけて熟成。熟練の職人が毎日、一つ一つのニンニクの発酵状態をチェックし、最高の状態に仕上げている

今後の展望

発酵黒ニンニクは世の中に数多く出回っているが、国内産·低農薬ニンニクを使用した安心·安全なものは限られる。体に優しい自然食品·自然食材として、一般消費者はもちろん、食品メーカーの素材としても、広く販路を拡大したい

04 豊熟 発酵黒ニンニク

希望小売価格 ¥1,000（税別）

■ 原材料
兵庫県産ニンニク·青森県産ニンニク

■ 内 容 量：100g
■ 賞味期限：1年
■ 保存方法：要冷蔵

■ アレルゲン
卵 落花生 牛 豚 鶏 牛乳 鮭·鯖 えび かに 小麦 そば 大豆
※アレルギー物質を含む特定原材料は使用しておりません。

お問合せ先
有限会社 環健社
TEL.078-651-5268
神戸市長田区苅藻通1-3-1
【受付時間】8:30~17:15
【定 休 日】土曜·日曜·祝日
環健社（かんけんしゃ） 検索
http://kankensha.ocnk.net/

No. 05

こめっとパン（食パン、こめっとロング、ミニ5個入り）

幸せ運ぶ!「コウノトリ育む農法」で栽培したお米のパン

商品ポイント

- ●米粉ではなく、"炊飯米"を使ったパン
- ●パン生地にご飯を加えることでふんわりもちもちの食感をプラス。そのまま食べてもおいしいですが、トーストすると表面さくさく、中はふんわりもっちりとした食感が楽しめます
- ●「コウノトリ育む農法」で栽培した安心の但馬産コシヒカリを使用。コウノトリが幸せをお届け…結婚式の引き出物、内祝い、赤ちゃんの"お食い初め"などにもぴったり

手づくりパン工房 こうめや

但馬・養父市の山奥で国産小麦のみを使用したパンを手づくり。桑の実から自家培養した自家製天然酵母パンをはじめ、素材にこだわった味わい深いパンにファンが多い

有限会社 高本農場

朝来市の農場。「コウノトリ育む農法」生産部会を立ちあげた初代の意思を引き継ぎ、現在2代目が安心・安全でおいしいコメを生産、その加工品の開発や販売にも注力

炊飯したご飯をパン生地に練りこんだ「ごはんのパン」です

流行りの米粉ではなく、お米を炊飯して製パンに使用しました。国産小麦のパン生地に、粒感を残した"ごはん"をフレーバー的にイン。そのまま食べてもおいしいですが、トーストすると表面さくさく、中はふんわりもっちり、炊きたてのごはんのような甘い香りがふわりと広がります。防腐剤・保存料は無添加、農薬の心配のない、100%国産原料で安心・安全も共にお届けします。

良質の素材と加工

自然豊かな但馬地方が推進する「コウノトリ育む農法」で栽培したコシヒカリを炊飯して牛乳と一緒にペースト状にし、パン生地にブレンド。今流行りの米粉パンでは外国産小麦のグルテンを添加することが多いが、材料をできるかぎり国産にこだわり、炊飯米の活用を思いつく。小麦粉は北海道産の「香麦」、塩は「しままぁす」など、他の素材も厳選

おいしいお米と多様な生き物を育み、コウノトリも住める豊かな環境づくりを目指す

今後の展望

お米の甘味や香りが感じられる「ごはんパン」ゆえ、洋食のみならず和食との相性も抜群。パンに精通した外国人観光客が訪れる有名和食店や旅館にて日本の米を使った日本のパンをPRしていきたい。幸せ運ぶ鳥「コウノトリ育む農法」にちなみ、結婚式の引き出物カタログギフトや各種お祝いごとギフト需要にも期待

ごはんを練りこむことでもっちり感&さっくり感がUP。パン好きも納得の味に

05 こめっとパン（食パン・こめっとロング・ミニ5個入り）

希望小売価格　こめっとパン食パン ¥463 / こめっとロング ¥324 / ミニ5個入り ¥231（全て税別）

■ 原材料
国産小麦粉、ごはん、牛乳、砂糖、コンパウンドマーガリン、塩、ドライイースト

■ 内 容 量：食パン1本460g / ロング1本210g / ミニ150g

■ 賞味期限：製造日を含め3日

■ 保存方法：高温多湿を避けて冷暗所に保存

■ アレルゲン

※この製品は卵を使用した設備で製造しています。

お問合せ先
手づくりパン工房 こうめや
TEL.079-666-0085
養父市建屋488
【受付時間】7:00~18:00 ※午後は不在の場合あり
【定 休 日】月曜（祝日の場合は翌日）
こうめや　検索
http://www.koumeya.com

No. 06

淡路島産デュラム小麦の生パスタ、淡路島産ほうれん草の生パスタ

デュラム小麦から混ぜ込む野菜まで!100%淡路島産の生パスタ

商品ポイント

- ●生パスタならではの小麦の風味やモチモチの食感
- ●安心・安全な国産（淡路島産）材料100%
- ●日本ではほとんど栽培されていないイタリア産のデュラム小麦を淡路島の農家の協力を得て、島内で育てる。さらにはパスタに混ぜ込むホウレンソウ、カボチャ、バジル等も全て淡路島産にこだわる

淡路麺業 株式会社

業務用生パスタの製造、卸業。国産小麦と淡路産野菜を用いたパスタやラビオリなどの商品を開発。イタリアレストラン等の外食産業に向けた販売・販路開拓に取り組む

花岡農恵園

環境循環型の有機農業で米や野菜を栽培。日本では気候的な課題があり栽培不可と言われていたデュラム小麦の特性を研究し、自然栽培での作付・収穫を可能に

他では決して味わえない、小麦の風味豊かなモチモチ感

食の安心・安全への関心が強まる昨今、淡路島産食材で作る高品質な生パスタを開発しました。島内で栽培したデュラム小麦の特性を最大限にいかす温度管理を徹底、生地の熟成をしっかり行い、真空製法で練り上げ後、成型します。食物繊維、カルシウムや鉄分、ビタミンB1やナイアシンが豊富なヘルシー食材、デュラム小麦特有の風味が豊かで、モチモチした弾力が自慢です。

良質の素材と加工

他品種の小麦に比べ、たんぱく質と食物繊維が豊富で、糖質の吸収が穏やかで体に優しいデュラム小麦100%。パスタに練りこむ野菜も淡路島産、食塩は赤穂の塩など、とことん地元産の素材にこだわる。また製粉はもちろん、製麺加工も試作を繰り返し、粉に対する水・卵・塩の加減、生地熟成を調整し、ツルンとした食感、モチモチ感を出すために温度管理も徹底している

地元農家の農産物を商品に取り入れ、農業から淡路島の元気を発信!

今後の展望

全国のイタリア料理店に販路を開拓し、国産かつ地元食材を生かした郷土パスタの文化を広げていきたい。乾麺と異なり、茹で上がりはたったの2分、調理時間も短縮でき、冷凍保存も可能。国産小麦粉、全粒粉、天日塩、卵白、イカスミ、トマト、ホウレンソウ、バジルなど野菜の練り込みや形状など、ニーズやターゲットに合わせたオリジナル生パスタの企画開発も承り中

「美味しい生パスタ料理を多くの人に味わってほしい」という思いが製品作りの根底に

06 淡路島産デュラム小麦の生パスタ

希望小売価格　¥300（税別）

※他のパスタの詳細についてはお問い合わせください

■ 原材料
デュラム小麦粉、卵、食塩

■ 内 容 量：100g

■ 賞味期限：30日

■ 保存方法：冷凍保存

■ アレルゲン

お問合せ先
淡路麺業 株式会社
TEL.0120-161-820
淡路市生穂新島9番15号
【受付時間】9:00~17:00
【定 休 日】日曜
生パスタなら淡路麺業　検索
http://www.namapasta.net/

No. 07

真心とうふ はりまのとうふ やさい入り(バジル、生姜、紫芋)

野菜で元気に!有機野菜を生のまま練りこんだ新感覚の豆腐

五つ星ひょうご

商品ポイント

- 兵庫県内で120年前から栽培されている播磨産大豆から作った豆腐に、県内産の有機野菜をブレンド。生のまま練りこむことで野菜の甘味や風味が生きています!
- 「バジル」は生ハム、トマトを添えてオリーブオイルと岩塩で、「生姜」は三つ葉を薬味にポン酢で。鍋に入れてもさっぱり美味。「紫芋」はきな粉と黒蜜でわらびもち風に…など、楽しみ方色々

武内食品 株式会社

明治43年創業、以来100年以上、豆腐製造に専念。地元播磨の大豆や野菜を活用した質の高い豆腐の販売を通し、地元の豊かな食文化を広める

株式会社 ささ営農

清流揖保川東岸に広がる田園地帯で集落の農業を一手に受け活動。地域の堆肥等を積極的に利用した土作りからこだわり、安心安全な農作物を提供

地元の播磨の食材にこだわって作る、真心込めた豆腐

播磨産大豆や天然にがり、大豆の栽培方法にまでこだわった豆腐です。地元産の野菜を合わせた、新感覚の野菜入り豆腐は香り高いバジルや生姜、紫芋の甘味、滋味が豊かな大豆の風味と絡みあい、和食以外の楽しみ方も色々。試食販売や、新しい食べ方のコンテストなどPRにも力を入れて、お客様に野菜入り豆腐の新たな楽しみ方をアピールしていきたいと思います。

良質の素材と加工

原料の大豆に120年以上も前から地元播磨の農家で受け継がれ、独自に栽培された日本在来品種「もち大豆」の一種を使用。あわせる野菜の栽培は、ソイルスペシャリスト西山雄太氏の指導のもと、枯れ葉などを利用してやせ細った土地を肥沃な土地に戻すところからスタート。元気に育った野菜を生のままペーストにしてブレンドしている。ふんわり柔らかくて、つるっとした食感ゆえ、野菜の甘味や風味をダイレクトに堪能可能。また、そのままでも加熱しても食べられるように充填法を採用

農薬や肥料を使わない、自然栽培で育った地元・播磨産のもち大豆

今後の展望

地元に根付き、地元で育まれた食材は、その地域の特色が満載。野菜入りとうふを通して、播磨の食文化の多様さを知ってもらうと同時に、できるだけ多くの畑を昔の環境に戻していくことで、環境改善にも貢献していきたい

野菜ととにがりのバランスが味の決め手。全国で採れる生にがりを試し、ベストな組み合わせを追求

07 真心とうふ はりまのとうふ やさい入り 希望小売価格 各 ¥250(税別)

※紫芋の詳細についてはお問い合わせください

■ 原材料
共通／大豆(播磨産)、
粗製海水塩化マグネシウム((にがり)
バジル／バジル(播磨産)
生姜／生姜(播磨産)

■ 内 容 量: 200g
■ 賞味期限: 10日
■ 保存方法: 要冷蔵10℃以下で保存

■ アレルゲン
卵 落花生 牛 豚 鶏 牛乳
鮭・鯖 えび かに 小麦 そば 大豆

お問合せ先

武内食品 株式会社
TEL.0791-72-2587
たつの市揖保川町原457-3
【受付時間】7:00~18:00
【定 休 日】日曜・祝日
まごころとうふ 検索
http://takeuchi-foods.com/

No. 08

いちじくようかん

美容・健康にもおすすめ!いちじくの和スイーツ

商品ポイント

- 甘さひかえめ、いちじく由来のほんのり上品な甘味と、プチプチした食感が特徴
- 独自の技術で旬の完熟いちじくをフレッシュな状態で冷凍保存。甘さ・色・香りも自然のまま、着色・保存料は一切使用しておりません。「ようかん」に加工することで、8月から11月といういちじくの収穫時期に限らず1年を通じ、楽しめるように
- 食物繊維のペクチンやポリフェノールが豊富で、味わいはもちろん美容面での注目度も高いいちじく。昨今は女性に大人気!

株式会社 松原製餡所

天然素材を使用した生餡・加糖餡の製造・製菓材料卸を行う。スタンダードな粒あん・こしあんほか、芋あんやワインあん、フルーツあんなど、アイデアと技を生かしたレシピが100種類以上

兵庫みらい農業協同組合

平成14年に兵庫県北播地区の3JA(JAかさいし、JA三木市東、JA小野市)が合併し、発足した農業協同組合。加西市を本店にして、地域の「農業」と「くらし」を応援する総合事業を展開

兵庫県産いちじくをふんだんに使ったヘルシーようかん

兵庫県小野市の特産品いちじくのなかで、市場出荷できず、廃棄していた規格外品を活用したようかん。いちじくは食物繊維やミネラルが豊富な栄養価の高い、ヘルシーな果物。自慢の素材本来のおいしさを生かすためにJA内はもちろん、様々な商談会等でも試食を実施。試行錯誤の上、時間をかけて丁寧に加熱加工することによりいちじく本来のおいしさを生かしたようかんが完成しました。

成功のポイント

苺大福やフルーツあんみつのように、餡の甘さとフルーツの酸味はスイーツ通に人気の組合せ。こしあんは北海道産小豆100%で作り、いちじく本来の甘味を生かすよう、きめ細かでなめらかな食感の上品であっさりした味に仕上げています。甘いものが苦手な人でも食べやすい味を実現

良質の素材と加工

30年前よりいちじくの出荷に力を入れる兵庫県小野市。しかしながらいちじくは繊細でデリケート。すぐに傷んでしまうため、兵庫みらい農業協同組合より入荷されたいちじくをすぐに急速冷凍保存してから随時加工

今後の展望

こだわりのいちじくの和スイーツと一目でわかるパッケージ。観光客や地元住民の手土産として、兵庫県下の道の駅のお土産・ご当地物産コーナーに販路を拡大していきたい

兵庫県はいちじくの産地で生産高は全国3位。なかでも小野市は産地として有名

1~2cmの厚みに切って、お茶受けに。日本茶ほか紅茶や珈琲とも相性抜群!

08 いちじくようかん 希望小売価格 ¥574(税別)

■ 原材料
砂糖、いちじくピューレ(いちじく、グラニュー糖)、白生餡、赤生餡、寒天、トレハロース、酸味料

■ 内 容 量: 300g
■ 賞味期限: 1年
■ 保存方法: 直射日光、高温多湿を避けて涼しい所に保存

■ アレルゲン
卵 落花生 牛 豚 鶏 牛乳
鮭・鯖 えび かに 小麦 そば 大豆
※アレルギー物質を含む特定原材料は使用しておりません。

お問合せ先

兵庫みらい農業協同組合
TEL.0790-47-1282
加西市玉野町1156-1
【受付時間】9:00~17:00
【定 休 日】土曜・日曜・祝日
兵庫みらい 検索
http://www.hyogomirai.com

No.09

しゃこ煎餅

魚介の宝庫　播磨灘産天然シャコがおせんべいに！

商品ポイント

- 寿司種とされることが多いシャコが煎餅に!
- 生地&トッピング、1枚にシャコを1匹以上
- 生きているシャコを1匹ずつ丁寧に殻をむいて加工。添加物は一切不使用!素材本来の味を楽しめます
- 海老ではなく、シャコを使用している意外性が目を引き、お土産としてもぴったり

有限会社 播磨海洋牧場

播磨灘や家島産の活・鮮魚の水産物加工および卸販売ほか、海洋生物研究者である代表は海域の環境・地質の調査をする環境コンサルタント事業にも注力

池田一志

瀬戸内海東部に位置する家島諸島から播磨灘における漁業生産者。漁業者のみが知る漁場で、池田氏独自の漁獲技術を用い、丁寧に漁獲したシャコを提供

シャコを生きたまま加工、だから新鮮で風味が豊か

水深が浅い播磨灘は太陽光が海の中までよく届き、シャコの大好物プランクトンが豊富に育ちます。そのため同海域でとれるシャコはエサをたっぷりとってぷりぷり。よくシャコやカニで中身がスカスカなものがありますが、それは鮮度が落ちてから茹でているから。弊社では天然シャコの風味を最大限に生かすため生きている状態で調理し、添加物を入れず、素材のおいしさで勝負します。

商品開発のきっかけ

シャコは食べにくい、鮮度落ちが激しいといった問題があり、播磨灘の底引き網漁で水揚げされても県外への流通は難しかった。気軽に楽しめ、持ち運び可能な煎餅に加工、播磨灘の名品として売り出し、水産物による姫路の活性化につなげていきたい

良質の素材と加工

シャコは死ぬと分解酵素を出し、肉をどんどん溶かしてしまうため、素材として用いるためには、"生きている状態のまま調理する"ことが大事。元気なシャコを1匹ずつ丁寧に殻をむき、新鮮な状態で加工。すりつぶした身に加え、濃厚なシャコダシも生地に練りこむことで、シャコの豊かな香りや風味を実現!

今後の展望

「シャコは美味しくない」というイメージをくつがえし、海老と全く異なる美味を多くの人に知ってもらい、魚介の宝庫・播磨灘が誇る海産物のお土産として、積極的な販路開拓を展開していきたい

甲殻類専門海洋生物研究者としての英知を生かし、シャコの加工にもこだわりが

姫路城目の前にある「はりかい姫路城店」。瀬戸内海の新鮮な魚介類を取り扱う

09 しゃこ煎餅

希望小売価格　1枚 ¥300（税別）

- 原材料：シャコ、ジャガイモ、でんぷん、塩
- 内容量：1袋につき1枚
- 賞味期限：6カ月
- 保存方法：高温多湿を避けて保存
- アレルゲン：卵、落花生、牛、豚、鶏、牛乳、鮭・鯖、えび、かに、小麦、そば、大豆

お問合せ先

有限会社 播磨海洋牧場
TEL.090-2016-3925
TEL.079-233-8160
姫路市白浜町丙612-45
【受付時間】9:00～18:00
【定 休 日】なし（出張時のみ不定休）
はりかい　検索
http://www.harikai.com

No.10

丹波洋風まんじゅう　福禄寿 ふくろくじゅ

丹波の美味が出合って、洋風まんじゅうに変身！

商品ポイント

- 「福」「禄」「寿」の3文字を丹波の特産品、小豆・栗・黒大豆で表現した、洋風生地のおまんじゅう
- 原料の一次加工から商品の最終仕上げまで、丹波での自社一貫製造
- 新丹波七福神の一つ、丹波市春日町にある桂谷寺に祀られる『福禄寿』と同じ商品名。人生の招福を願う、縁起の良いネーミングの観光土産品、地元・丹波地域の人の手土産として、また年賀の挨拶や引き菓子、内祝いにもオススメです

株式会社 やながわ

丹波の気候風土に育まれた栗・黒大豆・大納言小豆などの自社加工した特産加工品や更にその加工品を使った和洋菓子を通じ、日本全国に丹波の心を伝える

丹波ひかみ農業協同組合

気候風土に育まれた丹波ひかみで栽培する米『夢たんば』をはじめ、栗、小豆、黒大豆、山の芋など、地元特産品の品質管理およびブランド化に努める農業協同組合

「幸福」「高禄」「長寿」の三徳、"福禄寿"を丹波素材で表現!

「福」「禄」「寿」の文字を丹波産素材で表現した3種類の洋風まんじゅうです。「福」としてお祝い事に使われてきた丹波大納言小豆を、財産などを意味する「禄」には黄色いイメージの丹波栗を、健康を意味する「寿」には畑の肉と言われる丹波黒大豆を活用しました。生地は丹波産の米やもち米を製粉した米粉を使い、ふんわりもっちりとした食感を出しました。

商品開発のきっかけ

丹波では栗・黒大豆・小豆を代表とする特産品が育まれているが、現状は京阪神方面への一次産品としての原料供給がほとんどで、地元での活用が十分ではない。そこで新丹波七福神の福禄寿に着目し、丹波素材を活用した観光土産品として開発

良質の素材と加工

丹波が誇る三大特産品である栗・黒大豆・小豆ともち米を活用した商品。自社の特産加工場で栗・黒大豆・小豆を原料から一次加工し、更にあんをまんじゅう用に加工している。製菓部ではスチームラックオーブンで焼き蒸しにすることにより、ふんわりとした洋菓子のケーキと和菓子の饅頭を掛け合わせた新感覚の商品に!

今後の展望

丹波地域と深く連携した取組を商品を通じて発信するとともに、「新丹波七福神霊場」の一つとして福禄寿を祀る桂谷寺を観光資源として盛り上げ、地域経済の活性化にも寄与していきたい

夢の里やながわ本店では、地元の産物を活用した商品を広く販売

隣接する工場で地域の誇りである丹波の特産品を加工し、地域との連携を図っている

10 丹波洋風まんじゅう 福禄寿 ふくろくじゅ

希望小売価格　3個入り ¥600（税別）

- 原材料：三種共通／卵、砂糖、バター、もち米粉、米粉、油脂、アーモンド、牛乳、生クリーム、ホワイトチョコレート、麦芽水飴、オリゴ糖、蜂蜜、酒、食塩、ラム酒、バニラオイル、加工澱粉、乳化剤、ベーキングパウダー。福／丹波大納言小豆。禄／丹波栗、しろ餡。寿／丹波黒大豆、しろ餡
- 内容量：3個入り、6個入り、9個入り
- 賞味期限：30日
- 保存方法：直射日光や高温多湿を避けて保存
- アレルゲン：卵、落花生、牛、豚、鶏、牛乳、鮭・鯖、えび、かに、小麦、そば、大豆

お問合せ先

株式会社 やながわ（担当:秋山）
TEL.0795-74-0010
丹波市春日町野上野209-1
【受付時間】8:30～17:30　【店舗受付時間】10:00～18:00
【定 休 日】日曜　【店舗定休日】木曜
夢の里やながわ　検索
http://www.tamba-yanagawa.co.jp

No. 11

お米でつくったニッポンのカステラ「メシテラ」

モッチリ食感と弾力!こだわり米粉のカステラ

商品ポイント

- ●但馬のブランド米『コウノトリ育むお米』の米粉で作ったカステラ
- ●米粉本来の味わいと、弾力のあるもちもち食感の生地
- ●上品な甘さの徳島県産和三盆糖と、地元養鶏場の産みたて卵を使用
- ●小麦粉不使用の米粉100%ゆえ、グルテン(小麦)アレルギーの方にも安心!
- ●ごはん(飯(メシ))+カステラ=メシテラ。ロゴモチーフはコウノトリ

カタシマ 株式会社

但馬・丹波にて洋菓子、カフェ、レストランを展開。『地域資源の活用』を合言葉に但馬・丹波の資源を元に商品開発を行い、全国にその魅力を発信したいと考え、日々研究を重ねる

たじま農業協同組合

有機肥料、減農薬で栽培する『ふるさと但馬米』をはじめ、『コウノトリ育むお米』『あいがも栽培米』など、環境にやさしく、食べて安心の米づくりを推進する農業協同組合

100%米粉、欧米で注目! グルテンフリーのカステラ

但馬独自の味を表現するため、但馬のブランド米『コウノトリ育むお米』を使用。米といえば、ごはんという一般的イメージの枠を超えた洋菓子スイーツに仕上げました。従来のカステラとは異なる、お米独特のもっちりした食感を特殊製法で実現。小麦粉不使用の米粉100%のカステラとして、グルテンアレルギーの方にも安心してお楽しみいただけるほか、健康志向、美容に関心の高い方にも好評です。

商品開発のきっかけ

郷土自慢の素材を使用し、老若男女問わず親しんでもらえるスイーツとして、昔懐かしいイメージのカステラに注目。現代の最新焼成技術を組み合わることで、懐かしくもあり、新しいカステラを目指す

良質の素材と加工

米粉は、コウノトリの野生復帰を支える自然農法で栽培された『コウノトリ育むお米』を100%使用。試行錯誤の末、もっちり食感と弾力の歯ごたえ、優しい甘さを生み出す米粉の魅力を活かした生地、及び小麦粉に比べ品質の劣化スピードが早い米粉スイーツながら、お土産にも活用しやすい14日の保存期間を可能にする

今後の展望

素材にこだわった価値のあるカステラ。小麦粉不使用のグルテンフリー商品ゆえ、アレルギーをお持ちの方、健康、美容に高い関心をお持ちの方にもおすすめ。『コウノトリ』を背景にした兵庫、但馬の銘菓、県外からのお取り寄せスイーツとして販路を開拓したい

米粉ほか、和三盆糖と新鮮卵と素材にこだわりたっぷり

米粉本来の跳ね返すような弾力のあるもちもち食感が特徴!

11 お米でつくったニッポンのカステラ「メシテラ」

希望小売価格 ¥1,500(税別)

■ 原材料
卵、米粉、和三盆糖、上白糖、水飴、トレハロース、ザラメ、本葛粉、蜂蜜

■ 内 容 量: 1本(330g)
■ 賞味期限: 14日
■ 保存方法: 冷暗所(15℃位)にて保存

■ アレルゲン
卵 落花生 牛 豚 鶏 牛乳 鮭・鯖 えび かに 小麦 そば 大豆

お問合せ先

カタシマ株式会社
TEL.079-664-2457
兵庫県養父市小城568
【受付時間】10:00~18:00
【定 休 日】日曜
メシテラ 検索
http://www.katashima.co.jp

No. 12

天然真鯛黒酢漬け てんねんまだい くろずづけ

天然真鯛を贅沢に使った希少な加工品

商品ポイント

- ●全国でもトップクラスの淡路島・由良港の天然真鯛100%
- ●有機JAS認定の黒酢で調理、無添加の安心・安全な商品
- ●解凍するだけで美味しくお召し上がりいただけます
- ●おめで"たい"日に手まり寿司など、寿司ネタとしてもご利用ください

武田食品冷凍 株式会社

淡路島由良港で水揚げされる魚介類の佃煮や煮魚、干物等の製造会社。良質な魚介はもちろん国内産調味料、水は無菌の軟水など、安心・安全で美味しい水産加工にこだわる

みそぎ丸 船長 渡邊 直

洲本市由良にて底引き網漁業を営む、この道一筋30年以上のベテラン。長年の感覚と海底の状態を計測するソナーで網を操作しながら、日々漁に励む

魚の宝庫、淡路島のキングオブ海の幸、天然真鯛加工品

淡路島の由良港に水揚げされる真鯛は全国でもトップクラスの品質。そんな天然真鯛のサイズの小さいものを有効活用し、有機JAS認定の黒酢といった安心安全な調味料を最小限用いて仕上げました。そのまま食べてもおいしいですが、寿司ネタにアレンジして楽しむことも。高級魚の天然真鯛を原料とする加工品は全国でも極めて珍しく、自信を持ってお勧めできます。

商品開発のきっかけ

淡路島・由良港の天然真鯛は魚体の大きなものは国内最高の評価を受けている一方で、サイズの小さなものは時期によっては値段さえつかないことがあります。地元の漁師が命がけで水揚げした貴重な資源を、有効に活用したいと願って誕生した商品

良質の素材と加工

淡路島・由良港の真鯛は紀淡海峡の速い潮流のなかで身が締り、高級ブランドとしてその名を馳せる。きめが細かく、身に粘りや歯ごたえがあり、甘みが多い天然物を100%使用しているのがポイント

今後の展望

そのままでも、わさび醤油や生姜醤油をつけても、また寿し飯との相性も抜群。味にこだわるグルメ通のご自宅用ほか、贈りものにも最適。高級スーパーや飲食店、ホテルにも販路開拓を期待

淡路屈指の漁港、由良港は兵庫県でも有数の水揚げ量を誇っています

魚体のサイズは小さくても、しっかりとした旨さを持つのは天然の真鯛ならでは!

12 天然真鯛黒酢漬けてんねんまだいくろずづけ

希望小売価格 ¥800(税別)

■ 原材料
真鯛(淡路島産)、黒酢(米酢)、砂糖、昆布、食塩

■ 内 容 量: 100g
■ 賞味期限: 60日
■ 保存方法: −18℃以下

■ アレルゲン
卵 落花生 牛 豚 鶏 牛乳 鮭・鯖 えび かに 小麦 そば 大豆
※アレルギー物質を含む特定原材料は使用しておりません。

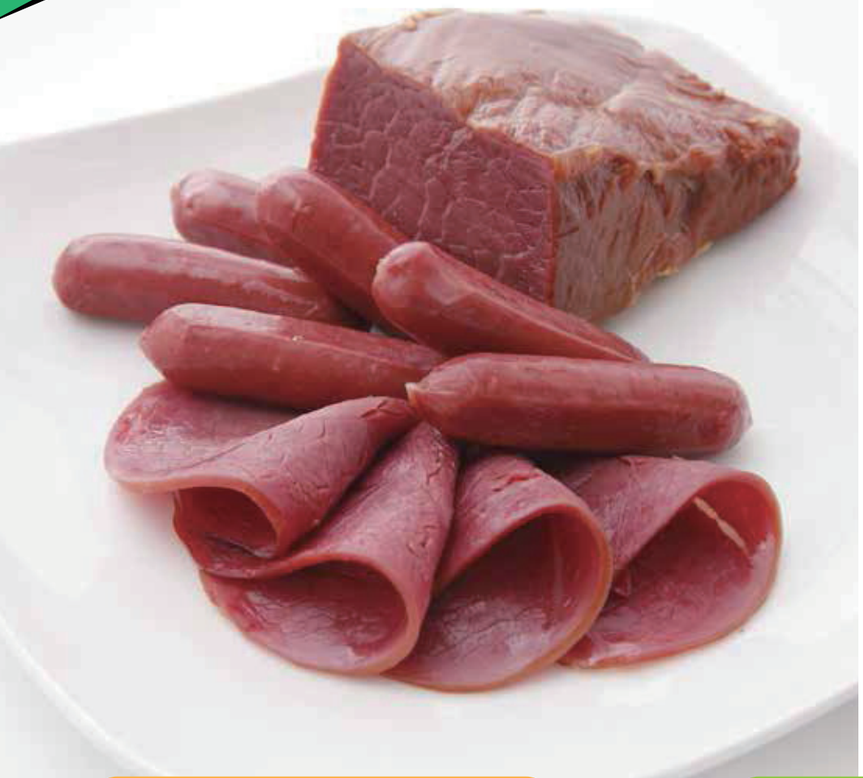
お問合せ先

武田食品冷凍 株式会社
TEL.0799-27-0311
洲本市由良4-15-8
【受付時間】9:00~17:00
【定 休 日】土曜・日曜・祝日
武田食品冷凍株式会社 検索
http://tsrk.com/

No.13

熟味鹿ハム、熟味鹿ウインナー

健康志向でグルメ通に人気、鹿肉の最高級ハム･ウインナー



商品ポイント

- ●鉄分豊富･高タンパクでありながら低脂質で低カロリー、安全･安心･安定（3A）の高品質な丹波鹿の鹿肉を使用
- ●伝統の味を守る三田屋総本家が誇る熟成技術により、鹿肉の素材、旨みを引き出し、最高級の味に仕上げました
- ●そのままでも食べることができますが、ゆでたり焼いたりすると、より一層風味が引き立ちます

株式会社 丸優（三田屋総本家）

食肉卸小売･食肉加工品製造。昔ながらの製法にこだわった三田屋総本家ブランドのハム･ウインナー･ドレッシング等、こだわりの逸品が関西を中心に高い知名度を誇る

株式会社 丹波姫もみじ

鹿害対策先進地･北海道静内町の加工場にて解体、加工、熟成方法の技術を得て、西日本初の鹿肉専門加工施設「丹波姫もみじ」を設立。駆除鹿の有効活用事業に尽力

徹底した衛生管理×高度な熟成技で、グルメ納得の味に

安全･安心な鹿肉を提供する【丹波姫もみじ】と伝統の味に定評がある【三田屋総本家】のコラボ企画による鹿肉のハムとウインナー。高タンパク･鉄分豊富、低脂肪･低カロリーの丹波鹿100%、鹿肉の臭みや硬さは皆無。熟成にこだわって旨みを増やし、食べやすい味に加工しています。アスリートの方やご高齢者の介護食にもおすすめ。鹿肉入りレトルトカレーとハヤシも好評です。

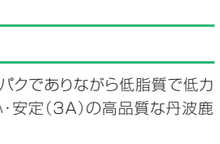
良質の素材と加工

材料の鹿肉は、トレーサビリティの実施や、金属探知機検査など、徹底した衛生管理の鹿肉加工専門施設で加工。ひょうご鹿肉活用ガイドラインを遵守、安全･安心な県産農畜産物と加工品に与えられる兵庫県認証食品の認証済み。高品質な鹿肉に、生きた酵素を含む"多穀麹"を加えて熟成。温度と時間にこだわった高度な熟成技で、芳醇な味と薫りに仕上げている

全国的に食資源として有効活用する動きが活発になっている鹿肉

今後の展望

安全･安心な「丹波鹿」の美味しさを全国に広めていくため、ジビエをたしなむグルメな消費者を対象にしたデパートや高級スーパーへの販路開拓を希望。また低脂肪･高タンパクで鉄分豊富な鹿肉なので、運動能力を高めるための食事が必要なアスリート向けショップや、栄養バランスに優れた健康食品として介護食にも広くアピールしていきたい



クセがあるイメージの鹿肉を伝統技で加工。旨味と熟成の薫香が広がる最高級の味へ

13 熟味鹿ハム

※熟味鹿ウインナーの詳細についてはお問い合わせください

希望小売価格　1パック ¥933（税別）

■ 原材料
鹿肉（丹波産）、食塩、多穀麹、糖類（砂糖･ぶどう糖）、卵白、リン酸塩(Na)、調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤（エリソルビン酸Na）、発色剤（硝石･亜硝酸Na）、保存料（ソルビン酸K）、増粘多糖類

■ 内 容 量：80g

■ 賞味期限：30日

■ 保存方法：10℃以下で保存（要冷蔵）

■ アレルゲン
卵 落花生 牛 豚 鶏 牛乳 鮭･鯖 えび かに 小麦 そば 大豆

お問合せ先
株式会社 丸優
TEL.079-562-4641
三田市南が丘2-15-35
【受付時間】8:00~17:00
【定 休 日】水曜･日曜
丸優ジャンボ市　検索
http://www.sandaya.net/

No.14

ジビエシチュー、ジビエハンバーグ、鹿肉しぐれ煮

ヘルシーで美味しい、プロのジビエ料理をご家庭で

商品ポイント

- ●低カロリー･低脂肪･高たんぱく･豊富な鉄分
  鹿肉は牛肉と比べ、カロリー1/3、脂質1/86と大変ヘルシー、ダイエット食品としても人気です。鉄分豊富で女性にオススメ。また、たんぱく質も豊富で、生活習慣病の予防にもつながる!
- ●試行錯誤の上、鹿肉=臭い･硬いというマイナス要素を払拭
- ●宍粟市産の鹿肉商品として売場でのシリーズ展開も可能
  （大量生産できない手作り商品のため、お問い合わせください）

宍粟メイプル 株式会社

※旧：株式会社波賀メイプル公社

宍粟市の特産品等の研究開発、流通販売の強化を図り、生産･販売&観光開発事業など、地場産業おこしの中核的役割を果たすことを目的に、平成4年9月に設立した宍粟市の第三セクター

波賀町猟友会

宍粟市波賀町の狩猟者のための公益団体。鹿などの有害鳥獣による農産物の被害防除の徹底を目指して、農業経営の安定、鹿資源の有効利用を図ることを目的とした狩猟に取り組む

シチューにハンバーグ、和惣菜、お好みの鹿肉料理を

鉄分やミネラル豊富、高タンパクながら低脂質で低カロリーな食材･鹿肉を使用。衛生管理を万全にした【波賀町猟友会】の安心安全な鹿肉を、地場産業おこしの中核的役割を果たす【宍粟メイプル】の道の駅「みなみ波賀」の料理長が調理し、レトルトパックにしました。「鹿肉は硬くてクセがある」というイメージをくつがえす、プロの味をご家庭で堪能いただけます。

商品開発のきっかけ

宍粟市波賀町で農産物に被害を与える有害鳥獣として捕獲した野生鹿のほとんどが廃棄処分されていることに着目し、鹿肉を使用した「食からの地域おこし」を目指して事業を開始。観光客など多くの人に提供し、ジビエ料理を通して観光振興を図りたい

成功のポイント

フランスでジビエと呼ばれる高級食材･鹿肉をふんだんに使用したメニューを自宅で簡単に楽しめるのがポイント。鹿肉はヘルシーで栄養価の高い食材として、日本でも注目を高めている

良質の素材と加工

鹿肉の独特の臭みや硬いというマイナスイメージを丁寧に下処理することで徹底排除。シチューは赤ワインと煮込み、ハンバーグはパサつきをなくすために豚肉をプラス、しぐれ煮では生姜や山椒を効かせるなど工夫が満載!プロの技で、肉の臭みを旨味へと変え、柔らかくて、美味しい味を実現

西播磨の大自然と清流に育まれた波賀の美味を多くの方に知っていただきたい

猟友会捕獲の鹿肉を精肉店で処理、道の駅「みなみ波賀」レストランで加工

14 ジビエ シチュー

※その他の詳細についてはお問い合わせください

希望小売価格　¥481（税別）

■ 原材料
鹿肉、玉ねぎ、しめじ、まいたけ、エリンギ、無塩バター、人参、セロリ、ビーフコンソメ、ケチャップ、ブイヨン、小麦粉、ラード、トマトペースト、赤ワイン、砂糖、食塩、たん白加水分解物、香辛料、酵母エキス、カラメル色素、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工デンプン）、（原材料の一部に乳、牛肉、豚肉を含む）

■ 内 容 量：210g

■ 賞味期限：約6カ月

■ 保存方法：直射日光、高温多湿を避けて涼しい所に保存

■ アレルゲン
卵 落花生 牛 豚 鶏 牛乳 鮭･鯖 えび かに 小麦 そば 大豆

お問合せ先
宍粟メイプル株式会社
TEL.0790-75-3999
宍粟市波賀町安賀8-1
【受付時間】9:00~17:00
【定 休 日】第2･4水曜
道の駅みなみ波賀　検索
http://www.haga-net.co.jp/

No.15

山田錦ビール

苦み少なく、味わいすっきり!「山田錦」で作ったビール

五つ星ひょうご

商品ポイント

- ●兵庫県発祥の「山田錦」を使った地ビール
- ●通常は"日本酒"の原料として活用される酒造好適米を"ビール"に使用した意外性でインパクト大!
- ●お米らしさを感じられる、すっきりフルーティな味わい。体にやさしいビール酵母が生きています
- ●従来からの乾杯!食前酒のビールではなく、食事にあう食中酒としての新スタイルを提案

明石ブルワリー 株式会社

麦芽100%の地ビールを手作業で製造。日本地ビール協会が主催する国際的に有名なコンテスト受賞など、その味わいには定評がある

和田裕行

兵庫県三木市吉川町の特A地区で最高の酒米・山田錦を生産。全国の生産量8割を兵庫県産が占める山田錦。なかでも特A地区産は珍重されている

株式会社 フジタ精米人

日本人の主食である主食米、日本の食文化の底辺を支える原材料米といったあらゆる米穀の卸から新商品の企画開発まで、幅広い「米のフィールド」を開拓

兵庫県が誇る最高級酒米「山田錦」の新しい活用法

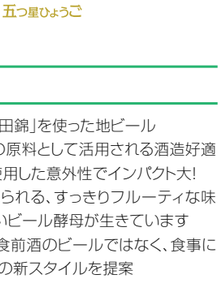
テレビや雑誌、新聞など、多数のメディアから取材を受ける、話題沸騰中の地ビールです。副原料に兵庫県の特A地区で栽培された酒米「山田錦」を使用。ビールにお米を加えることで苦みが抑えられ、甘いお米の風味が感じられる軽快な味わいを実現。日本人の舌に馴染むフルーティなビールゆえ、繊細な和食とも相性抜群、食中酒としての新たなスタイルを提案いたします。

商品開発のきっかけ

兵庫県の特A地区で栽培された最高級酒米の需要を高めるべく、日本酒以外の新しい用途としてビールに着目。出荷基準に満たない小さな米粒の有効活用を図りたい

良質の素材と加工

「お米らしさを感じられる味わい」にこだわり、苦みが少なく香り高いヴァイツェンタイプのビールに。別々に糖化した小麦麦芽と山田錦の配合に注意を払って完成。フルーティで軽やかな味わいゆえ、ビールが重たくて苦いという人におすすめ。お寿司や刺身等、和食との相性が良いのも特徴



特A地域指定のなかでも最高ランクに指定されている「吉川産」の山田錦を使用

今後の展望

日本人の主食であり、食文化を支えてきたお米の地ビールを世界に発信するとともに、酒米の新たな活用法を生みだした同商品を通じて、兵庫県の特産品、山田錦という酒造好適米の存在を広くPRしていきたい

15 山田錦ビール

希望小売価格 ¥500(税別)

- ■ 原材料
  麦芽(大麦麦芽・小麦麦芽)、米(山田錦)、ホップ、水、酵母
- ■ 内 容 量: 330ml
- ■ 賞味期限: 約2ヵ月
- ■ 保存方法: 要冷蔵
- ■ アレルゲン

お問合せ先

株式会社フジタ精米人

TEL.0794-66-7321

小野市河合中町字蓬莱野83-12

【受付時間】9:00~17:00

【定 休 日】土曜・日曜・祝日

フジタ精米人(セイマインド) 検索

http://www.seimind.com

No.16

VINE GELÉE ヴィネ・ジュレ

イメージ一新!美味しい黒酢のゼリー飲料

商品ポイント

- ●山田錦で作ったプレミアム黒酢「こがね」を使用したゼリー飲料
- ●全く新しい!黒酢特有の匂いやクセが気にならない、まろやかな味
- ●近年話題の「希少糖」使用、国産果汁を加えて飲みやすくヘルシーに
- ●アミノ酸ほか、アルギニン(免疫成分)が従来の黒酢の3倍
- ●日本初!パウチ式黒酢ゼリー。スポーツ後やドライブの合間…、いつでもどこでも栄養補給

株式会社 こがね家

兵庫県三木市で醸造酢の製造販売業を展開。三木市が誇る山田錦の特A地区最上級山田錦を2年間甕熟成させた黒酢『こがね』は平成25年度「五つ星ひょうご」にも選定される逸品

ノビリス農園

丹波氷上町にてブルーベリーを栽培。完全無農薬にこだわり、有機肥料(油粕)を中心に育てたブルーベリーは、ほとんど酸味を感じさせないほどしっかりとした甘みが特徴

最上級山田錦から作った黒酢+丹波産ブルーベリー

酒造好適米である山田錦の最上質の米で作った黒酢「こがね」と、丹波産ブルーベリー果汁、さらに近年話題の「希少糖」を使い、体にうれしいアミノ酸や免疫細胞を活性化するアルギニン等の栄養素を補いながら、カロリーは控えめなゼリー飲料を完成させました。従来の黒酢飲料のようにツンとせず、まろやかな味わい。持ち運び便利なパウチ式ゆえ、どこでもいつでも気軽にお楽しみいただけます。

商品開発のきっかけ

鹿児島県の黒酢醸造会社への訪問をきっかけに『お酒だけでなく、酢も原材料は米』と気付き、三木市が誇る山田錦の規格外米を活用した黒酢づくりを開始。2年以上をかけて完成させた黒酢「こがね」を、より手軽に飲んでもらえるよう飲料開発に新たに取り組む

良質の素材と加工

規格外米といっても使用するのは特A地区の最上級の山田錦。それを黒酢の本場、鹿児島県福山町の老舗醸造所で2年以上甕熟成し、黄金色の黒酢にする。ゼリー飲料として、甘味の強い丹波産ブルーベリー果汁、希少糖など、体にいい素材を厳選してブレンド

今後の展望

従来の黒酢が苦手な方はもちろん、忙しい方、ダイエット中の方、コレステロール・尿酸値が気になる方向けとして、調剤薬局での取扱いに期待。兵庫特産品や運動後の疲労回復飲料として、観光施設や高速道路SA、スポーツ施設にも販路を見い出したい

三木市は酒造好適米として有名な山田錦の生産量日本一を誇る

本場、鹿児島の伝統製法で2年以上熟成させて作る自慢の黒酢

16 VINE GELÉE ヴィネ・ジュレ

希望小売価格 ¥270(税別)

- ■ 原材料
  山田錦の本格黒酢、希少糖、果汁、グルコマンナン等
- ■ 内 容 量: 150g
- ■ 賞味期限: 1年
- ■ 保存方法: 常温
- ■ アレルゲン

※アレルギー物質を含む特定原材料は使用しておりません。

お問合せ先

株式会社こがね家

TEL.0794-88-1038

三木市口吉川町槇10番地

【受付時間】9:00~20:00

【定 休 日】日曜

こがね家 黒酢 検索

http://kogane-ya.jp/

No.17

香房花舎（こうぼうかしゃ） 柚子ハンドクリーム

天然柚子の新鮮な香りをハンドクリームに閉じ込めて

商品ポイント

- ●国産柚子果皮使用、100%天然柚子精油ならではの爽やかな香りが自慢。濃厚な香りの圧搾法や錠剤抽出ではなく、蒸留法で採油することで、香りが格段に華やかでフレッシュ!
- ●91.8%オーガニック原料を使用、防腐剤無添加
- ●つけ心地はさらっと快適ながら、オイル・バター・ワックスを豊富にブレンド、しっかりしっとり保湿
- ●鮮度にこだわり、1回に最大30本までしか製造しません

香房花舎 株式会社

1988年アロマテラピー専門企業として創業。その後、日本各地に伝わる自然療法や伝統薬に注目、産地由来の自然素材から化粧品原料を企画開発、販売も行う

有限会社 グリーンパパ

兵庫県美方郡香美町にて香房花舎(株)と共同でアロマ精油生産施設を運営する農業法人。果汁副産物である柚子果皮を活用したアロマテラピー用精油、石けん等の商品を開発

防腐剤フリーのハンドクリーム。鮮度重視で少量製造

国産柚子果皮から自社抽出した柚子精油配合。採油には濃厚で重い香りになってしまう圧搾法ではなく、華やかでフレッシュな香りに仕上がる蒸留法を選択。新鮮な天然柚子の香りを楽しんでいただくため、防腐剤は一切加えず、鮮度にこだわり1回の製造数も限定しています。保湿成分の植物オイル・植物バターも豊富に配合、冬の手の乾燥に悩まれている方は、1度お買い上げいただくと、手放せなくなる逸品です。

商品開発のきっかけ

柚子果汁副産物を利用し自社で柚子精油を抽出。精油として販売していたが、それでは購入者や使用機会が限られるため、より多くの人に天然柚子精油の素晴らしさを感じてもらいたいと、持ち運び可能で手軽に使用できるハンドクリームへの加工に着手

良質の素材と加工

クリームからにじみ出る程のオイルとバターを配合させるため、処方に改良を重ねる。防腐剤フリーの実現にむけ、99.9%の集塵率を誇るクリームルームを完備、処方や製造に細心の注意を払って完成させた

今後の展望

従来のどんなハンドクリームにも満足できなかった一般消費者、またオーガニックや天然原料にこだわる消費者層を対象にしたショップに販路を拡大したい。鮮度・最高品質にこだわり、4～10月は製造休止、通年供給が困難・少量製品というデメリットとせず、「季節限定」「鮮度最優先」という付加価値をPRして販売していきたい

採油量が他の方法で得るより非常に少なく貴重な蒸留法抽出精油

99.9%の集塵率を誇るクリームルームの所持が防腐剤無添加を実現

17 香房花舎 柚子ハンドクリーム

希望小売価格 ¥1,600（税別）

■ 原材料
水、マカデミアナッツ油、シア油、セタノール、ステアリルアルコール、セテアレス−20、ユズ果皮油、ティーツリー葉油、トコフェロール

■ 内 容 量: 30g

■ 使用期限: 購入後約50日

■ 保存方法: 高温多湿、直射日光を避けて冷暗所で保存。30℃を超えると、柔らかくなり過ぎる場合あり

■ アレルゲン

※アレルギー物質を含む特定原材料は使用しておりません。

お問合せ先

ライブラナチュテラピー株式会社
（香房花舎株式会社）

TEL.0798-36-2277

西宮市戸田町6-1フォレスタ西宮2F

【受付時間】11:00～18:30
【定 休 日】日曜

No.18

たっぷり骨ドライ、骨ごとそぼろ（鹿の匠 丹波）

健康でいてほしい犬達に、ヘルシーな鹿骨を食べやすく

商品ポイント

- ●丹波地方および近隣県の野生日本鹿100%、無添加のナチュラル・ドッグフード
- ●噛む力の弱いシニア犬や小型犬でも食べやすいよう、肉と骨を細かく砕き、そぼろ状に
- ●鹿肉は低カロリーながら高タンパクでミネラル豊富。骨のカルシウムも効率的に摂取可能
- ●骨ごとそぼろ（冷凍品）は手作り食に、たっぷり骨ドライ（常温品）はふりかけにご利用ください

株式会社 EGサイクル

愛犬の健康を願い安全安心をモットーにナチュラル・ドッグフードを製造販売。野生の日本鹿肉を独自の加工法「新風乾製法」にて低温・急速乾燥し、肉汁を逃がさず旨みを凝縮

株式会社 丹波姫もみじ

平成18年本州以南初で鹿肉専門加工販売業者として設立。農業被害対策で駆除した野生鹿を有効活用、加工した「丹波鹿」ブランドを販売し、地域活性化・6次産業化を進める

愛犬の強い骨のため、カルシウムを効率的に摂取!

ペット達が健康で長く生きるために、“骨が丈夫なこと”は重要。特に骨をかじることができないシニア犬や小型犬のカルシウム摂取には、野生鹿の骨と肉を4対6の割合でそぼろ状態に食べやすくした本品をぜひお試しください。大切なペットのために本物を与えたいと願う全国の愛犬家の皆様、大切な愛犬の食餌を手づくりされている方にも「鹿の匠 丹波」はオススメ食材として注目されています。

商品開発のきっかけ

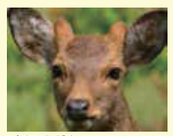
獣医さんから「骨が食べられない老いたワンチャンや小型犬に、必要な骨成分を摂取できる商品を作ってほしい」との相談を受け、低脂肪・高タンパクの鹿肉を有効活用した、栄養価の高いドッグフードの新商品開発に着手

良質の素材と加工

食肉基準の「ひょうごシカ肉活用ガイドライン」に沿う処理施設より厳選された鹿を使用。「ひょうご農商工連携ファンド事業」を活用し骨を細かく削る独自の製造装置を開発。細かく削ることにより、どんなワンチャンでも食べられ又、骨の表面積が飛躍的に大きくなり骨に含まれるミネラルや骨成分が吸収されやすくなりました

今後の展望

約30種を超える品揃えは「鹿の匠 丹波」ブランドの逸品です。日本鹿による農林業への被害対策として捕獲された鹿の有効活用率80%の実績で、これからも自然環境保全対策の切り札として全国的に期待されています。健康を第一に考える愛犬家、ペットショップや通信販売などに積極的にPRしていきたい


命をいただく

商品化が難しくほとんどが焼却処分されている鹿骨を有効活用。(写真は背骨)

18 たっぷり骨ドライ、骨ごとそぼろ

希望小売価格
たっぷり骨ドライ（常温品）¥1,100（税別）
骨ごとそぼろ（冷凍品）¥1,200（税別）

※その他の詳細についてはお問い合わせください

■ 原材料
日本鹿（首骨・背骨・脚骨・鹿肉）

■ 内 容 量: たっぷり骨ドライ／50g
骨ごとそぼろ／200g

■ 賞味期限: 1年

■ 保存方法: たっぷり骨ドライ／常温
骨ごとそぼろ／冷凍

■ アレルゲン

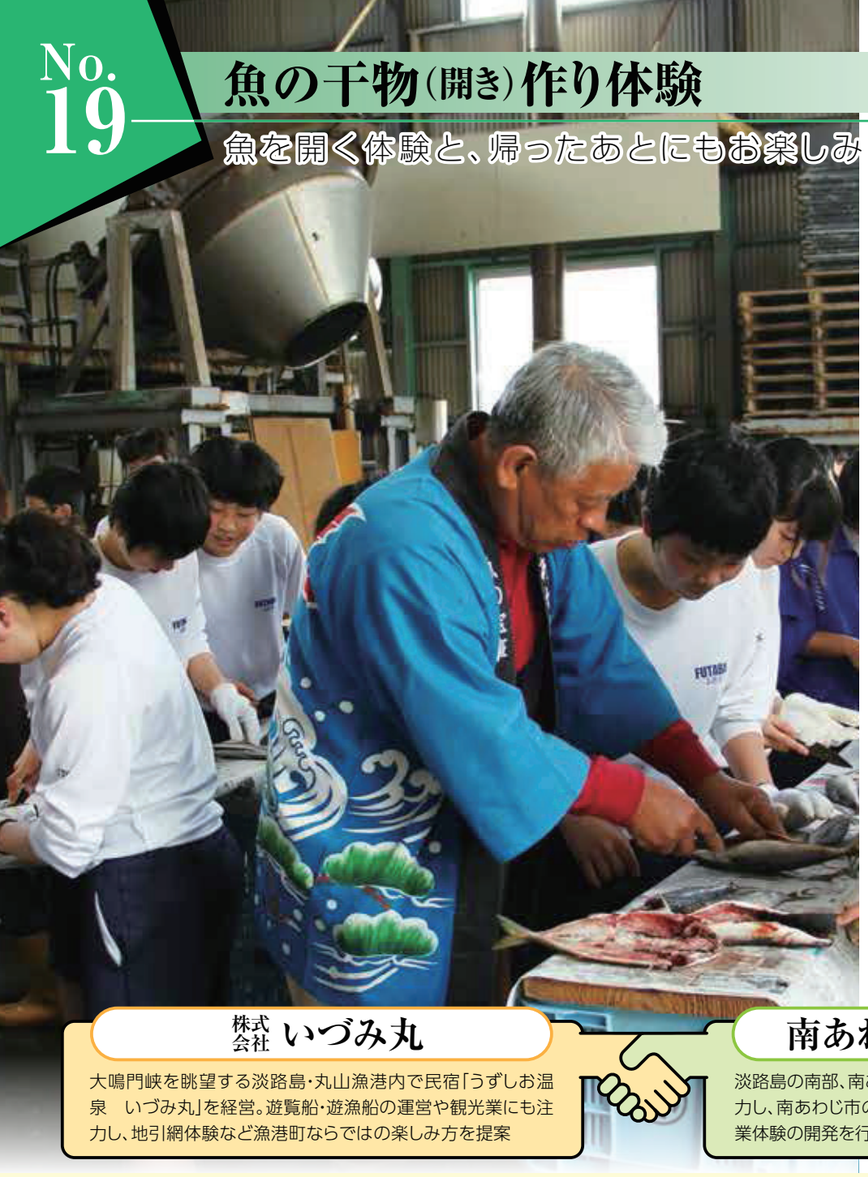
※アレルギー物質を含む特定原材料は使用しておりません。

お問合せ先

株式会社EGサイクル
TEL.0795-77-1870
TEL.080-1449-0369（担当:前川）
丹波市山南町南中113-6
【受付時間】8:00～18:00
【定 休 日】日曜・祝日

鹿の匠 検索

https://eg-cycle.com/



No.19 魚の干物（開き）作り体験

魚を開く体験と、帰ったあとにもお楽しみが！

商品ポイント

- 豊かな漁場が形成される淡路島にて、日頃、魚に触れる経験が少ない現代の子供たちに、魚の干物作り体験を通して、魚食への興味を持つきっかけを提供
- 地元の漁業者やその奥さん達がインストラクターとなり、一匹丸ごとの魚への包丁の入れ方など、魚を開くところまでをレクチャー
- 開いた魚は後日、干物に加工して郵送
- 地元のワカメ工場内で実施しますので、雨天でも催行可能です

株式会社 いづみ丸

大鳴門峡を眺望する淡路島・丸山漁港内で民宿「うずしお温泉　いづみ丸」を経営。遊覧船・遊漁船の運営や観光業にも注力し、地引網体験など漁港町ならではの楽しみ方を提案

南あわじ漁業協同組合 組合員 橋本義弘

淡路島の南部、南あわじ市の漁業生産者。民宿【いづみ丸】と協力し、南あわじ市の漁港を活用した、悪天候でも体験できる漁業体験の開発を行い、漁港の街で培った技術を惜しみなく伝授

子ども達にアジの干物作りを通して、魚のおいしさを伝える活動

生のアジを開いて干物にする体験教室を、南あわじ市丸山漁港にあるワカメ工場内で開催。30名以上で催行、1人につき3〜5匹の実習が可能です。まな板や包丁、エプロンも完備、地元のプロがコツを伝授する、初心者でも安心の内容なので、気軽にご参加ください。血や内臓を洗い流す最終処理〜乾燥加工はプロが行い、干物に加工して後日郵送。学校の体験学習やレクリエーションにもオススメです。

商品開発のきっかけ

普段、丸ごとの魚を見たり、包丁で調理したりすることがほとんどない子供たちに、実際に魚をさばくことで、魚の生態や魚を食べることへの興味を持ってもらいたい

良質の素材と加工

とれたての魚の姿から、魚のはらわたや骨の構造や生臭さまで、いろいろと感じてもらえるよう、子どもたち一人ひとりに、しっかり魚に触れてもらう。開いた魚は地元のプロが冷風乾燥機で一晩、じっくりと時間をかけて乾燥させて干物に加工し、翌々日に発送予定。自分たちでつくった干物は格別!と魚食が苦手な子供たちにも好評

今後の展望

修学旅行や自然学習といった教育現場等における食育活動の一環として、包丁を使って魚を開く機会を提供。現代の子供たちに、スーパーでパックに入って売られている魚の切り身が、どのように加工されているのかを伝えていきたい

新鮮な魚の開き方を地元の漁業者や主婦が講師となり、レクチャー

30名以上から催行、最大200名まで一度に参加いただけます

19 魚の干物（開き）作り体験

希望小売価格　3匹 ¥1,000（税別）　5匹 ¥1,500（税別）

■ 体験内容
アジ（グジなど季節により異なる）の干物作りに挑戦できる体験教室。1人3〜5匹、包丁で開き、内臓をとるまでを実習。最終処理・塩漬け・乾燥は地元のプロが行い、干物として完成後、郵送（別途送料がかかります）。

■ 開催期間:　4〜11月

■ 日　　数:　1日（所要時間 60分）

■ 対象年齢:　小学生高学年以上、大人も可

■ 催行人数:　最低30名〜最大200名

■ 申込締切:　実施希望日の1カ月前

■ アレルゲン

※アレルギー物質を含む特定原材料は使用しておりません。

お問合せ先

民宿 いづみ丸

TEL.0799-39-0147

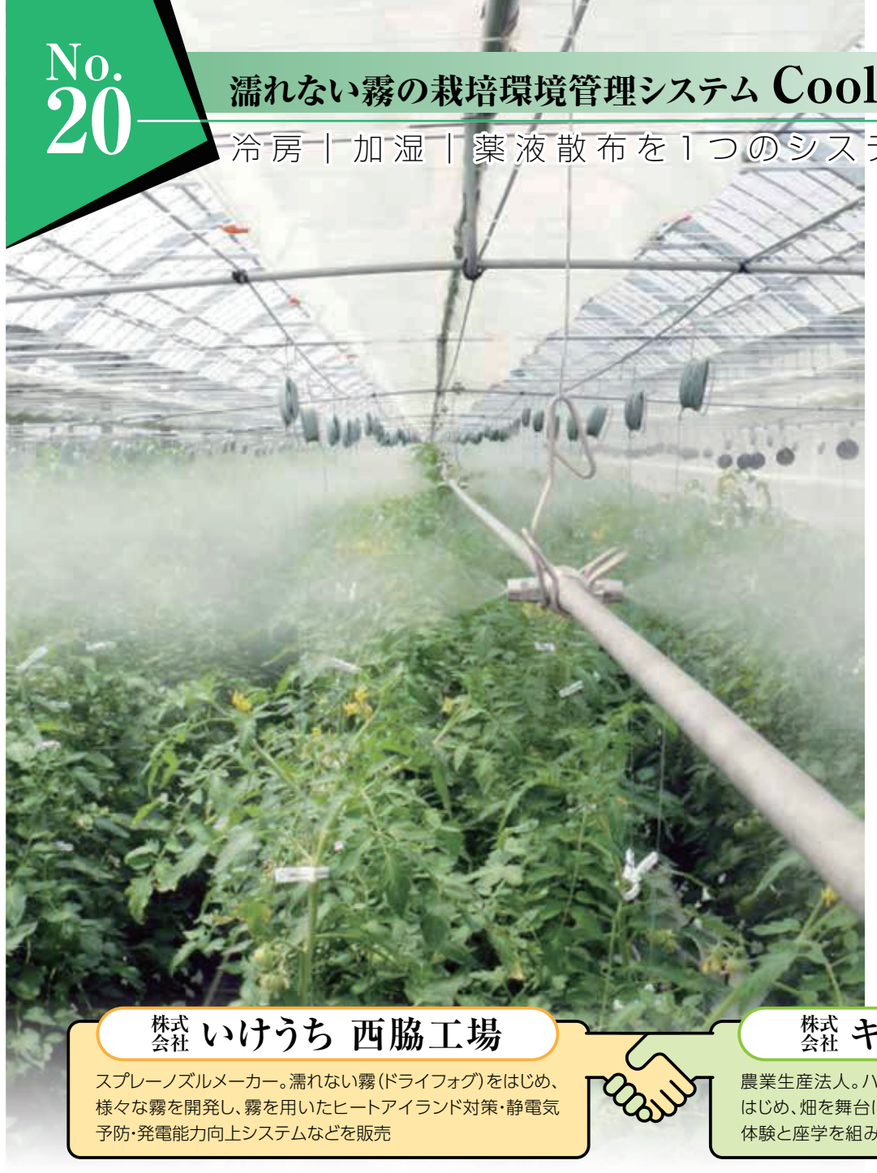
南あわじ市阿那賀1505

【受付時間】9:00〜21:00

【定 休 日】不定休

いづみ丸　検索

http://awajiinfo.com/idumimaru/



No.20 濡れない霧の栽培環境管理システム CoolPescon®（クールペスコン）

冷房｜加湿｜薬液散布を1つのシステムで実現

商品ポイント

- 植物に最適な環境制御で周年栽培、収量UP
- 暑熱の夏、温室内温度を30℃以下に低下。湿度は80%(Rh)以下に抑制。夏場の労働環境の改善、熱暑対策に!
- 冬季は湿度を設定値まで上昇させる事で光合成を促進!
- 薬液散布のタイミングを設定することで防除作業（病害虫対策）が自動化・無人化可能!
- 既存の作型と合わせて周年栽培&周年出荷が可能
- 4a以下の単棟ハウスに最適化したD.I.Y.仕様も好評販売中!

株式会社 いけうち 西脇工場

スプレーノズルメーカー。濡れない霧（ドライフォグ）をはじめ、様々な霧を開発し、霧を用いたヒートアイランド対策・静電気予防・発電能力向上システムなどを販売

株式会社 キャルファーム神戸

農業生産法人。ハウストマト「恵水（めぐみ）とまと」の栽培をはじめ、畑を舞台に人と人とが出会い・交流を生み出す、農業体験と座学を組み合わせた人材育成にも積極的

濡らさず冷房、加湿し光合成促進、防除作業を自動化

施設野菜栽培における夏場の高温、冬場の過乾燥といった不適な環境は野菜の生育に大きな影響を及ぼします。また防除作業は作業者に大きな負担となっているなど、現場には課題が山積していました。これらを見事解決するのがCoolPescon®です。㈱キャルファーム神戸との連携により開発した冷房・加湿タイプ(CoolBIM©)で効果を確認。導入農家さんからも喜びの声が続々と届いています。

商品開発のきっかけ

兵庫県では夏、暑熱のためトマトなど温室栽培が困難。夏の施設内温度は35度超となり、高齢作業者の熱中症等も危惧されていた。そこで安全安心な労働環境で高品質な野菜を年中安定生産できる、温室内環境を改善する冷房システムの開発に着手

良質の素材と加工

従来の細霧冷房の水滴による病害問題を解決するため、作物を濡らさない微細な微霧発生ノズルを活用。ノズル後部から循環扇で送風し蒸発を加速制御。強制換気にて温室内の均一な温湿度をキープ、夏場の冷房効率をアップし、省エネにも努める

今後の展望

兵庫県が誇る高品質な施設野菜を高収量で生産していくためにも、試験農場としてより効果的な稼働にむけたプログラムの検討を継続。広くシステムが普及するよう、温室の見学会の実施などに努めるとともに、県のシステム導入コスト助成にも期待したい

植物体の濡れ…微霧冷房と細霧冷房

微霧冷房（CoolPescon®）
- 葉や成長点の産毛に細かい水滴が付着するが、迅速に蒸発し、冷房・加湿する
- 地面を濡らさない

細霧冷房
- 葉の表面に付着した粗い霧が蒸発しきれず、大きな水滴と化し、さらに蒸発しにくくなる悪循環
- 地面も濡れるため、水のムダ遣い

20 濡れない霧の栽培環境管理システム CoolPescon®（クールペスコン）

■ CoolPescon® 仕様
- 目詰まりに強い独自ノズル採用
- ステンレスまたは樹脂ヘッダー
- 高圧ポンプ
- 制御盤
- 温湿度センサー

■ 姉妹製品 『CoolPescon® kit-A』
- D.I.Y.　仕様のCoolPescon
- 4a以下の単棟ハウス用に最適化
- 手軽かつ低コストに導入可能

※システム詳細・費用などについてはお問い合わせください。

お問合せ先

株式会社いけうち アグロ事業部

TEL.0795-23-2576

西脇市堀町177

【受付時間】8:15〜17:00

【定 休 日】土曜・日曜・祝日

霧のいけうち　検索

https://www.kirinoikeuchi.co.jp/

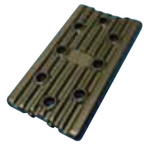
No.21

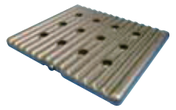
パッシブソーラー省エネ蓄熱温室装置 エネバンク®

温室の冷暖房費を大幅削減!高性能潜熱蓄熱カプセル

商品ポイント

- ●高性能潜熱蓄熱材(PCM)の特性を活用したカプセルを、温室に取り付けるだけで室内温度の上昇と低下を抑え、一定に保つ
- ●月平均約25%の燃料費を削減!
- ●温度はカプセル内のPCM素材の配合で調整可能(−20℃〜+80℃まで設定可能)
- ●小型で設置簡単、無動力で手間いらず
- ●吊るした状態で放置して17年と長寿命





株式会社 ヤノ技研

高性能な蓄熱材料の研究開発に従事して25年の歴史を誇る、潜熱蓄熱材カプセルを専用で企画製造、販売はクボタグループのクボタアグリサービス(株)と契約連携

岡田農産 株式会社

加西市で40年以上続くトマト農家。様々な賞を受賞する高品質なトマトに定評あり。潜熱畜熱カプセルを活用した省エネ温室の実用化に協力し、自らの温室で実証試験を実施(16.9%の節油達成)

温室の省エネ化を実現。伝熱特性は類似品と別格!

ヤノ技研の潜熱蓄熱材「エネバンク」を用いた温室の省エネ化装置。特殊な無機化合物を入れたカプセルを温室に吊り下げ、昼間の室内の熱を吸収して蓄え、温度が低下する夕方以降に放熱し、暖房燃料費を節約。効果的に熱伝達できる凹凸表面と太陽熱吸収性能の良い黒色のカプセルゆえ、晴天の日は短時間で蓄熱完了、曇天でも効果的に吸熱可能。伝熱特性が他の類似製品と比べて経済性にも格段に優れています。

商品開発のきっかけ

1973年の第1次オイルショック時、冬場の温室暖房費が大きな負担となった農業事業者のために、油と電気を使わない省エネ・低炭素農業システムの研究を開始。安全かつ安価で高効率の蓄熱材として、温室内で効率よく蓄放熱する高性能潜熱蓄熱材(PCM)に注目

良質の素材と加工

PCMを充填するポリエチレン製カプセルには太陽熱吸収性能の良い黒色かつ太陽熱を効果的に熱伝達するよう表面に凹凸を加工(特許取得済み)。蓄熱材は低公害、低コストを目標に原材料を選択、無機化合物が主材のため、火災の心配不要!

今後の展望

気候変動に対応できる温室農業において省エネ、低炭素化を実現し、コスト低減と地球温暖化防止に役立てていきたい。トマトはもちろん、ミカンやイチゴ、カーネーション、洋ランの温室でも使用可能。加西産エネバンクで、燃料費の高騰に苦しむ農家を支援したい

天井からぶら下げなど、温室内の空きスペースに設置できる

27、25、23、20、18、15℃に設定可能ゆえ殆どの作物に利用可

21 パッシブソーラー省エネ蓄熱温室装置 エネバンク®

希望小売価格
Bタイプ(大:蓄熱材2kg/枚入) ¥1,500/枚(1,500枚以上)
Dタイプ(小:蓄熱材1kg/枚入) ¥900/枚(3,000枚以上)
※送料・税別　※購入枚数により価格は変わります　※15〜27℃同じ

- ■ 原材料　塩化カルシウム主材
- ■ 内 容 量:　Bタイプ(大:蓄熱材2kg/枚)　Dタイプ(小:蓄熱材1kg/枚)
- ■ 使用期限:　最長17年間(住宅の蓄熱材利用冷暖房装置の使用実績)
- ■ 保存方法:　使用しないものは物置等、常温で保管可能

※作物の種類に合わすために蓄熱材の温度は、15、18、20、23、27℃があります。

お問合せ先
株式会社ヤノ技研(本社)
TEL&FAX.0797-84-2559
宝塚市売布1-25-13
【受付時間】9:00〜18:00
【定 休 日】土曜・日曜・祝日
ヤノ技研　検索
http://www.yano-giken.com/

No.22

平岡農園レモンケーキ

淡路島のレモン農家と完成させた爽やかなスイーツ

商品ポイント

- ●共同開発プロジェクト
- ●平岡農園レモン使用
- ●しっとり生地

株式会社 長手長栄堂

昭和5年(1930年)、淡路島に生まれ三代にわたり、御菓子一筋86年。より多くの皆様に淡路島の文化を知っていただくことを願って十分に吟味した地元の素材を使用した菓子作りに精進しております

平岡農園

淡路島で創業58年以上となる柑橘農家です。甘みのあるみかんや香り高くジューシーなレモンは淡路島の恵まれた気候で育まれたからこそ。みかん狩り、レモン狩りの時期には、地元のお客様や全国から淡路島の自然を楽しもうとお越しくださるみなさまのにぎやかな笑い声が農園に響きます

愛する淡路島の風土、恵みが息づくお菓子を皆様へ

たった一つの想いから、淡路島で半世紀以上続くレモン農家とともに完成させました。
しっとりした生地に、やさしい甘さと上品な酸味のハーモニー。
淡路島生まれならではの爽やかなスイーツです。

商品開発のきっかけ

淡路島では、かつてレモン栽培が盛んであった時期があったが、輸入品が入ってくるようになったことで、レモン栽培は途絶えた。近年、洲本市にある平岡農園が淡路レモンを復活させている。当農園の栽培するレモンは、秀品率が70%と極めて高品質である。淡路島を代表するレモン農家のレモンを使った新たなお菓子を開発したいという想い

良質の素材と加工

平岡農園の「アレン・ユーレイカ」の皮を蜜漬けにし、ジャムにこしらえて卵、バター、小麦粉、砂糖等と共にしっとり焼きこんでおります。「アレン・ユーレイカ」の最大の特徴は香り。ナイフを入れた瞬間、部屋中に強いレモンの香りが広がります

今後の展望

今回の「平岡農園レモンケーキ」だけでなく新たな商品「あわじレモンスティック」を販売準備中であります。当店の人気商品「あわじオレンジスティック」の姉妹商品になります。お楽しみください。これからも淡路島産の農作物を使用したここにしかないお菓子をつくり全国に発信をしていきたい

果汁たっぷりレモン

22 平岡農園レモンケーキ

希望小売価格　¥650(税別)

- ■ 原材料
  卵、小麦粉、バター、アーモンドプードル、レモンペースト、牛乳、レモン果汁、レモンパウダー/トレハロース、膨張剤
- ■ 内 容 量:　3個
- ■ 賞味期限:　40日
- ■ 保存方法:　直射日光、高温多湿を避けて保存して下さい。
- ■ アレルゲン
  卵 落花生 牛 豚 鶏 牛乳 鮭・鯖 えび かに 小麦 そば 大豆

お問合せ先
株式会社 長手長栄堂
TEL.0799-22-1050
兵庫県洲本市本町1-4-8
【受付時間】9:00〜17:00
【定 休 日】不定休
オレンジスティック　検索
http://www.nagate.com

No. 23

餃子サンダー

三田の誇る三田ポークでみんな大好き餃子を作りました

商品ポイント

- ●三田ポーク100%使用。三田の気候、環境と丸永の技術が生み出した名品「三田ポーク」を100%使用
- ●具の野菜にもこだわりました。三田ポークの味わいを生かす野菜の組合せにも苦心。野菜もできる限り地元産に（三田産の収穫がない時期は他の地方の野菜になります）
- ●生のまま瞬間冷凍で味を保つ。火を通さず生のままで瞬間冷凍することで、冷凍食品の手軽さと、生の味を両立させました

株式会社 食楽研究所

創業以来22年間、三田の地元飲食店として和食、居酒屋、食堂、ラーメン店など22店舗を運営。地元食材を積極的に扱い、そのおいしさや生かし方を熟知している

丸永 株式会社

三田ポークの飼育・販売にとどまらず、直営レストランも経営し三田ポークにあう料理方法を研究するなど、豚という食材に関して高い知識と経験を持つ

柔らかくジューシーな味わいの「三田ポーク」と地元の新鮮野菜を使った逸品

日中の寒暖差が激しい気候、良質な水等の環境の良さなどが生み出す「三田牛」の産地として、古くから全国的に知られてきた三田。この良質な環境と自社が持つ飼料のノウハウを生かして、平成19年丸永が「三田ポーク」を生み出し、近年、銘柄豚として高い評価を得ています。この「三田ポーク」を用いた冷凍餃子です。生のまま冷凍していますので、味わいは生餃子に負けていないと自負しています。

商品開発のきっかけ

三田ポークは、三田牛と並ぶ地元の名産品になりえると思っていたものの、手軽に楽しめる土産物のような加工商品がありませんでした。そこで万人に愛される餃子にアレンジすることで、皆さんに気軽に楽しんでいただこうと考えました

良質の素材と加工

三田ポークの持つ、柔らかく、ほのかに甘い肉質、くせがなく奥ゆかしい味わい、ジューシーさといった特性を生かして、どのような野菜を合わせるかに苦心しました。キャベツなども地元の野菜が採れる時期は、できる限り地元の野菜を用いて作っています

今後の展望

三田ポークの加工食材は、餃子のみならず、すでに焼売、水餃子、小籠包、春巻などを開発しており、これらも順次、販売していく予定です

本格三田生まれのオリジナル餃子

23 餃子サンダー

希望小売価格 ¥380（税別）

■ 原材料
<具>野菜（キャベツ、玉ねぎ、にら、れんこん、にんにく、生姜）、豚肉（三田ポーク）、ごま油、ラード、食塩
<皮>小麦粉、植物油、でんぷん

■ 内 容 量: 180g

■ 賞味期限: 6カ月

■ 保存方法: マイナス18度以下で保存してください

■ アレルゲン
卵 落花生 牛 豚 鶏 牛乳 鮭・鯖 えび かに 小麦 そば 大豆

お問合せ先

福助グループ（代表店舗「宴 ふく助」）

TEL.079-563-1660

三田市南が丘1-50-3

【受付時間】11:00~14:00　17:00~22:00

【定 休 日】月曜

福助グループ　検索

http://fukusuke-group.com/

No. 24

パプリカ王子のパプリカピューレ　農家のパプリカジャム

希少な県内産パプリカを贅沢に使用した加工品

商品ポイント

- ●地元産のパプリカを使用し、地元稲美町で加工しています
- ●少量生産であることを生かして、丁寧に手作業で仕上げております
- ●添加物等を使用せず、素材を生かした自然の味にこだわっています

花房ファーム

2012年3月に就農。減農薬をはじめ安心安全に努めることはもちろんのこと、農業を通じて常に新しいことにチャレンジしています。パプリカ、ミニトマト、大玉トマト、ブロッコリー等を栽培しています

いなみマイマイ工房

2004年12月、JA女性会有志にて結成。地元の安全安心なお米や野菜を多くの人に食べてもらえるよう、手作りにこだわりながら活動しています。米粉パン、シフォンケーキ、パウンドケーキ、手作り味噌、ちらし寿司等を販売

国産パプリカを100%使用したピューレ素材の風味を生かしています

現在およそ9割が輸入品であるパプリカですが、本商品は希少な国産パプリカを100%使用して作られています。
添加物等は一切使用せず、素材のもつ本来の味を楽しんでいただけるよう丁寧に手作りしております。
ピューレは、ホテルやレストランでプロの料理人や飲食店の方々が使いやすいよう、味付けは一切行わず、パプリカ本来の風味を生かすように仕上げました。

素材の美味しさを生かした特製ジャム

パプリカを贅沢に使用し、糖質は控えめにレモン果汁とでシンプルに仕上げました。パンやヨーグルトはもちろん、ソースやドレッシングなどの料理に使っていただくのもオススメ

商品開発のきっかけ

販売に適さない、いわゆるB品が出てしまいそのつど廃棄していたのですが、これを加工品に活用できないものかと始めたのがきっかけです。田舎であるため、新しい物に手を出してもらいにくい、それでは加工品にすることで地元発信のPRにならないかと考えました。飲食店との関わりもできて、国産素材のニーズがとても高いことがわかりました。また、1次加工された物に対する要望も多く、安定的に供給が可能であることから開発に至りました

良質の素材と加工

希少な地元産のパプリカを使用。一つ一つ丁寧に手作業で加工しています。添加物を使用せず仕上げているので素材の味が生きています

今後の展望

まだまだ「パプリカの食べ方が分からない」という方が多くいるので、食卓での色々な活用方法があることを知っていただき、パプリカの加工品を定着させていきたい。さらに、飲食関係者にも国産のパプリカがあることをもっと知っていただき、お客様へのアピールの手助けになるよう拡げていきたい

地元産のパプリカ

素材の味を生かして丁寧に仕上げています

24 パプリカ王子のパプリカピューレ 農家のパプリカジャム

ピューレ ¥未定（税別）

希望小売価格 ジャム ¥未定（税別）

■ 原材料
（ジャム）パプリカ、砂糖、レモン果汁
（ピューレ）パプリカ

■ 内 容 量: ジャム150g
ピューレ300g（予定）

■ 賞味期限: 6カ月

■ 保存方法: ジャム常温
ピューレ冷凍

■ アレルゲン
卵 落花生 牛 豚 鶏 牛乳 鮭・鯖 えび かに 小麦 そば 大豆
※アレルギー物質を含む特定原材料は使用しておりません。

お問合せ先

花房ファーム

TEL.090-8532-4691

加古郡稲美町加古2242

【受付時間】9:00~17:00

【定 休 日】不定休

花房ファーム　検索

https://www.facebook.com/hanafusafarm/

No.25 粉末椎茸

料理に便利な「おいしい原木しいたけ」の粉末椎茸

商品ポイント

- ●宝塚市北部の山林に自生しているクヌギなどの原木を使い、無農薬で、原木の栄養だけでじっくり成長させた、安全安心な原木しいたけを使用しています
- ●しいたけは低カロリーで、食物繊維やビタミンD、しいたけ特有成分エリタデニンなどを含み、健康維持に役立つことが期待されています
- ●原木で栽培したしいたけを微細粉砕した粉末椎茸は、各種の料理に、しいたけの旨味を加えることができます
- ●昆布、かつお、あごなどの粉末と混ぜ合わせてティーバッグに入れると、美味しいだしの素ができます

合資会社 研究支援センター

50年近い原木しいたけ栽培の経験に基づくノウハウを用い、宝塚市北部の里山資源を活用して、原木しいたけの栽培を行っている

林谷農園

宝塚西谷地区で長年にわたり農林業を行っている。山林に自生する、しいたけ栽培に最適な原木を準備

原木しいたけの粉末椎茸

兵庫県宝塚の山林に自生しているクヌギなどの原木を用いて栽培した、おいしいしいたけを乾燥、粉末にした各種の料理の味付けに便利な食材です。
煮物、お吸い物をはじめ、焼き飯、焼きそば、お好み焼きなどに加え、深みのある味付けに役立ちます。
また昆布、かつお、あごの粉末を加えると、おでんなどの上品なおだしが作れます。

商品開発のきっかけ
最近マーケットに出ているしいたけのほとんどは、菌床栽培であるが、我々は原木栽培のノウハウを継承していて、旬の時期に、生しいたけを市場に提供していた。一年中提供でき、調理せずに手軽に食べられる新商品を開発することにした

良質の素材と加工
しいたけは、かつては手間のかかる原木を用いて栽培していたが、近年、菌床栽培に移行している。原木栽培のノウハウを継承して、宝塚市北部の山林で時間と手間をかけて、じっくり成長した、香り・味わい豊かな、宝塚市のブランド選定の「おいしい原木しいたけ」を使用している

今後の展望
時間と手間をかけて、じっくり成長させた、しいたけ本来の味と香りを多くの人に知ってもらい、宝塚北部の自然の豊かな恵みとしてPRしていきたい。この度開発したおいしい原木しいたけの加工食品、たとえば、すぐに食べられる椎茸昆布佃煮などの商品化を順次検討していく予定です

宝塚の豊かな山林で育つ、おいしい原木しいたけ

原木しいたけの椎茸昆布佃煮

25 粉末椎茸

希望小売価格 ¥1,200(税別)

■ 原材料
原木しいたけ

■ 内 容 量: 100g
■ 賞味期限: 10カ月
■ 保存方法: 冷暗所

■ アレルゲン
卵 落花生 牛 豚 鶏 牛乳 鮭・鯖 えび かに 小麦 そば 大豆
※アレルギー物質を含む特定原材料は使用しておりません。

お問合せ先
合資会社 研究支援センター
TEL.090-4568-9452
TEL.0797-76-2300
宝塚市逆瀬川2-7-31
【受付時間】10:00~18:00
【定 休 日】土曜・日曜・祝日
しいたけ 研究支援センター 検索
http://www.npoiisa.com/shiitake/

No.26 こっこカレー(アジアン風味、オリジナル)

田舎でおよそ百日かけてじっくり育った銘柄鶏·播州百日どり使用

商品ポイント

- ●田舎でおよそ百日かけてじっくり育った銘柄鶏·播州百日どりは、第13回地鶏·銘柄鶏好感度コンテストで全国2位に輝いた実績があります
- ●玉葱は甘みの強い淡路産を使用し、兵庫がいっぱいのカレーです
- ●勲章料理人である大田忠道先生監修のカレーです

みつばグループ

平成8年10月、北播磨初の道の駅(道の駅R427かみ)が加美町でオープン。開業に先立つ平成7年に加美町主催で、「かみ特産品開発講座」が設けられ、播州百日どりの加工品に取り組んだ主婦グループで結成しました

みのり農業協同組合

平成12年に北播磨地域の4農協が合併して発足した農協。播州百日どりをはじめ、黒田庄和牛、山田錦など、地域の特産品を全国にお届けしています

兵庫がいっぱいの、温めるだけの本格カレーです

アジアン風味…ココナッツミルクと香辛料が効いていて鶏肉にぴったりの味です。スパイシーさが個性的で、クセになる味です。
オリジナル…鶏肉のうま味があり、適度な辛さで親しみやすい味です。淡路の玉葱で甘みと深みが増します。

商品開発のきっかけ
播州百日どりの旨味を、より多くの人に味わってもらいたいために、幅広い年代に愛されるカレーを発案しました

良質の素材と加工
田舎でおよそ百日かけてじっくり育った銘柄鶏を使用。お肉の味を引き出すために、すべて手切りしており、玉葱は兵庫県認証食品の淡路産を使用しています

今後の展望
幅広い年代層に着目し、地元の手土産品として、常温で、積極的に販路開拓を展開していきたい。アジアン風味とオリジナルの味の異なる2種類のカレーで、今後さらに幅広い客層に味わっていただけるよう期待しています

こっこカレー(アジアン風味)

こっこカレー(オリジナル)

26 こっこカレー(アジアン風味、オリジナル)

希望小売価格 ¥500(税別)

■ 原材料
<アジアン風味> 鶏肉(兵庫県産播州百日どり)、野菜·果実[玉葱(兵庫県産)、りんご、生姜、にんにく]、トマトピューレ、チキンブイヨン、バター、小麦粉、香辛料、食用油脂、ココナッツミルク、ブドウ糖加糖液糖、チキンエキス、フォンドボー、生クリーム、コンソメ、食塩、澱粉/調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、(一部に小麦·乳成分·牛肉·大豆·鶏肉·豚肉·りんごを含む)
<オリジナル> 鶏肉(兵庫県産播州百日どり)、野菜·果実[玉葱(兵庫県産)、りんご]、小麦粉、食用油脂、砂糖、カレー粉、食塩、トマトケチャプ、チキンエキス、チャツネ、澱粉、香辛料/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、香料、(一部に小麦·大豆·鶏肉·りんごを含む)

■ 内 容 量: 200g
■ 賞味期限: 2年
■ 保存方法: 常温

■ アレルゲン
卵 落花生 牛 豚 鶏 牛乳 鮭・鯖 えび かに 小麦 そば 大豆

お問合せ先
みつばグループ
TEL.0795-20-1263
兵庫県多可郡多可町加美区寺内251
【受付時間】常時
【定 休 日】土曜·日曜
播州百日どりを使ったとりめしの具 検索
http://mitsuba.jp

No.27

八鹿浅黄 三人官女 ようかあさぎ さんにんかんじょ

甘い風味と海の幸　在来の青大豆湯葉とのハーモニー

商品ポイント

- ●安心安全な在来種「八鹿浅黄」大豆を使用
- ●湯葉と季節の具材のハーモニーが楽しい美味しいを演出
- ●湯葉の食感と八鹿浅黄ならではの甘みが特徴

ゆば甚 有限会社 松田甚兵衛商店

素材にこだわり、手作りにこだわり、代々引き継がれてきた技にこだわる。氷ノ山の湧水を使い、安心安全な在来の豆を大切にしてとびきり美味しい湯葉を作ります

西垣憲志

安心安全を何より大切にして、自然の力のみで在来の青大豆「八鹿浅黄」を育てています。耕作放棄地に種を播き丹精込めて育てた大豆です。耕作放棄地も復活させています

上品なゆばの風味と具材の旨みが調和した季節感を感じさせる逸品

「八鹿浅黄」の青大豆で作った湯葉に、季節の野菜や魚介類を調理して包みます。山陰の美味しい魚や貝を中心に農薬に頼らず、化学肥料を使わないで育てておいしい野菜を調理します。上品なゆばの風味と具材の旨みが調和して季節感を感じさせる逸品です。高級料理店の味を是非ご家庭で味わってください。調理は簡単です。既に味付け調理済みです。解凍してそのままでも、温めるだけでも美味しく頂けます。

商品開発のきっかけ

在来種の大豆を使いたいという「ゆば甚」の願いと、「八鹿浅黄」を復活させたいと思う西垣憲志の思いが重なりました。在来種を大切に本来の美味しさ、本物の風味、香りを最大限引き出そうと思いました

良質の素材と加工

化学肥料や農薬に一切頼らないで栽培された大豆と野菜、山陰で獲れた新鮮な季節の魚介類を組み合わせ、こだわり板前の調理で加工しました

今後の展望

地域の特産品として広く知っていただき、料亭の味を手軽に家庭で楽しみ、味わっていただきたいと願っています。合わせて在来種の野菜や、安心安全な食品の開発を引き続き行いたいと思います

希少な在来種 "八鹿浅黄（ようかあさぎ）" へのこだわり

安心安全の商品開発

27 八鹿浅黄 三人官女

希望小売価格 ¥695（税別）

■ 原材料
[烏賊身上の浅黄湯葉巻き]赤イカ、ソフトすり身、朝倉山椒、浅黄湯葉(八鹿浅黄大豆、植物油脂、炭酸Ca)、片栗粉
[ごろごろ浅黄大豆の湯葉包み]イトヨリ鯛のすり身、浅黄大豆、浅黄湯葉(八鹿浅黄大豆、植物油脂、炭酸Ca)、人参、三つ葉、ホタテ貝柱、玉子、薄口醤油、味醂、かんぴょう
[アスパラ浅黄湯葉巻き]アスパラ、浅黄湯葉(八鹿浅黄大豆、植物油脂、炭酸Ca)、糸昆布

■ 内 容 量: 烏賊身上の浅黄湯葉巻き×1、ごろごろ浅黄大豆の湯葉包み×1、アスパラ浅黄湯葉巻き×1

■ 賞味期限: 6カ月

■ 保存方法: 冷凍保存

■ アレルゲン
卵 落花生 牛 豚 鶏 牛乳 鮭・鯖 えび かに 小麦 そば 大豆

お問合せ先
ゆば甚 有限会社 松田甚兵衛商店
TEL.079-664-0258
兵庫県養父市小城597
【受付時間】8:00~19:00
【定 休 日】土曜・日曜・祝祭日
八鹿浅黄大豆、湯葉、ゆば、大豆　検索
http://www.yubaya.com

No.28

トマトパスタソース

アミノ酸リッチな八百ちゃんトマトを使った化学合成添加物不使用のトマトソース

商品ポイント

- ●「八百ちゃんトマト」は、昔ながらのトマトらしいトマトの味。酸味×甘味×旨味が凝縮された栄養たっぷりのトマト
- ●化学合成添加物を一切使用せず、原料の「ほんもの」の美味しさを最大限に生かした加工品
- ●手作業で1本1本丁寧に製造
- ●「健康」「簡便」「高品質」「高嗜好性」を意識した商品
- ●5種類の味のレパートリー

株式会社 みつヴィレッジ

組合せ技術として日本初の取組となる①プロバイオシスと植物生理学に基づく農法、②ICT(ロボット技術)を活用した生産環境管理を組み合わせた栽培を行い、昔ながらの栄養価の高い野菜トマトを生産している。また野菜の生産だけではなく、加工品の開発、直売所の運営、体験サービスの展開、カフェの展開も実施している

株式会社 メディアミックス総合研究所

紙・WEB・SNSなど、様々なメディアを最大限の効果が出るように活用し、小予算で売上につながる広告サービスをしている。また効果実証済みのデータを元にセミナーや講演など、集客コンサルティングも行う。その他地域活性化の企画やイベントも実施している

「八百ちゃんトマト」の酸味・甘味・旨みを最大限に生かした化学合成無添加のトマトソース5種類

【シンプルトマト味】「八百ちゃんトマト」を98%使った酸味・甘味・旨味をぎゅっと凝縮した超シンプルソースです。シンプルテイストの調味料としてスープや隠し味に使ったり、一手間加えたオリジナルの味付けのベース調味料として煮込みやソースにも使ったりと、あれば便利なソース!

【ガーリック味】「八百ちゃんトマト」らしさを最大限に引き出し、ガーリックと掛け合わせることで開発した万能調味料です。パスタソース以外にも、パンやハンバーグ、チキンに載せるだけでも使えます。みつヴィレッジの加工品の中で最も人気のある名物商品!

【バジル味】ガーリック味が苦手な方にオススメの商品。「八百ちゃんトマト」と「八百ちゃんバジル」を和風テイストに仕上げたパスタソースです。バジルの香りが楽しめるソースとして、ガーリック味と同じように活用いただけます。

【グリル野菜味】パプリカ、ナス、ズッキーニをグリルし、「八百ちゃんトマト」を使ったトマトソースで煮込んだ、野菜の旨みを感じられるソース。オムライスやオムレツなど卵料理との相性バツグン!

【アラビアータ味】シンプルトマト味をベースに唐辛子などを加えた、ピリッと辛くて旨いソース。鶏肉やシーフードのソースとして、またトマトスープとしても人気です。

商品開発のきっかけ

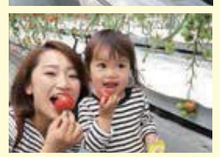
生産をはじめると、味はかわらないのに傷が入ってしまったり、売れ残ったりと、どうしてもロスが出てきてしまいます。愛情込めてつくったトマトを捨てるのはもったいないという想いと、もっと「八百ちゃんトマト」の存在を知ってほしいという想いから加工品開発にのぞみました

良質の素材と加工

酸味×甘味×旨味が凝縮された栄養たっぷりのトマト「八百ちゃんトマト」。化学合成添加物を一切使用せず、原料の「ほんもの」の美味しさを最大限に活かした加工

今後の展望

トマト加工品は、トマトソース5種類、ケチャップ2種類、トマトジュース、トマトジャムの計9種類を開発しております。八百ちゃんトマト、いちごの販売、加工品の販売、トマト料理を中心としたカフェをリーバースヴィレッジという店舗でグループ会社が運営しております。
http://rebirthvillage.com/
https://www.facebook.com/RebirthVillage/



栄養価の高い野菜トマトは美味しさ満点

28 【シンプルトマト味】 希望小売価格 ¥840（税別） ■ アレルゲン なし ※アレルギー物質を含む特定原材料は使用しておりません。

【ガーリック味】 希望小売価格 ¥780（税別） ■ アレルゲン なし ※アレルギー物質を含む特定原材料は使用しておりません。

【バジル味】 希望小売価格 ¥780（税別） ■ アレルゲン 小麦 大豆

【グリル野菜味】 希望小売価格 ¥780（税別） ■ アレルゲン 牛 豚 牛乳 小麦 大豆

【アラビアータ味】 希望小売価格 ¥780（税別） ■ アレルゲン なし ※アレルギー物質を含む特定原材料は使用しておりません。

お問合せ先
株式会社 みつヴィレッジ
TEL.079-271-3283
兵庫県姫路市網干区大江島805番地
【受付時間】9:00~15:00
【定 休 日】日曜
みつヴィレッジ　検索
http://www.mitsu-village.com/
メール:info@mitsu-village.com
FB:https://www.facebook.com/

No.29

【1尺2寸】365日 毎日食べられるパン

毎日お米のように食べられる　安全安心食事パン

商品ポイント

- ●小麦の栽培から自社農園（稲美町、南あわじ市）にて無化学肥料、無農薬にて栽培
- ●自社の石臼でゆっくり時間をかけて製粉し薫り高い小麦粉の完成
- ●その小麦を使用し余分な物は何も入れずに食パンを焼き上げました

ダディーズベーカリー

自家製天然酵母で作る焼きたてのバゲット、国産小麦でつくる食パン。国産はちみつがたっぷり入ったほのかに甘い食パン HONEYなどが代表作です。当店は西宮夙川や有馬から、また高速道路経由でもアクセスしやすい六甲山麓に位置しています。ドライブにお出かけの際はぜひ、お立ち寄りください

農業家 石上達也

玉ねぎと米を作っていましたが、玉ねぎを小麦に変え、常に新しいことに挑戦する意欲ある農家さんです

たんぱく質豊富な国産希少種の小麦“せときらら”を使用

4年ほど前から構想を練り、2年前にパンに適した小麦せときらら（今までの国産小麦には無かったグルテンが多い品種）の種子を分けてもらい、南あわじの畑で試験栽培、土作りからパンまで、すべての工程を自分の手で作りました。

良質の素材と加工

“山の中にあるパン屋”のイメージで、自然食、安心安全、素材にこだわり、自然の酵母やナチュラルなパン作りをしてきました。メインで使う小麦にもこだわり、輸入小麦には真似のできない、普通に毎日安心して食べられる美味しいパンを作ろうと思ったからです。
本来の甘味や香りのある小麦作りのために、

- ●まず小麦を植える土を無化学肥料で作り、種をまき、農薬を使わずに育て
- ●小麦の香りを残すため、天日で時間をかけて乾燥し
- ●製粉も摩擦熱のない時間のかかる石臼で挽くことにより香りを残し

あとは小麦と塩と水のみで焼きあげます。小麦本来の味で食べてもらえるように、小麦粉と塩のみ。土から口に入るまですべて自社で作ります。
脂質割合が大変少なく、エネルギー効率の良い炭水化物で構成された自家栽培小麦を使ったパンで、現代日本人の生活で不足しがちな食物繊維を1日1食のこのパンを食べることにより成人1人当たりに必要な食物繊維を摂取することができます。このパンを是非食べてみてください。香り、自然の甘さ、やさしい味がします

地元農家さんと共に、地産地消を目指す

今後の展望

今後、小麦農地の作付け面積を増やし、少しでもたくさんの方の口に入るよう製造を増やしていきます

国産希少種の小麦“せときらら”

29【1尺2寸】　希望小売価格　¥740（税別）

※パンの長さです。㎜に直すと約365㎜　365日、毎日食べられるパンの意味合いが商品名です

- ■ 原材料　小麦　塩　パン酵母
- ■ 内 容 量:　10cmx10cmx365mm
- ■ 保存方法:　常温または冷凍
- ■ アレルゲン　卵　落花生　牛　豚　鶏　牛乳　鮭・鯖　えび　かに　小麦　そば　大豆

お問合せ先

株式会社 麦わら
（店名）山のパン ダディーズベーカリー
TEL.078-907-3920
西宮市山口町船坂垣ノ内90
【受付時間】8:00~19:00　【定 休 日】月曜（祝日振替）
山のパン西宮　検索
http://daddysbakery.jp

No.30

幻の姫路木綿復活に向けて

日本に今は無くなってしまったやわらかなさわり心地が
200年の時を超えて復活

商品ポイント

- ●限りなく無農薬栽培に近い姫路の北の端の山奥で日本品種綿花を栽培して、ひとつひとつ丁寧に手で摘み取った綿を原料としています
- ●手で摘み取った綿を200年前と同じ技法で糸を紡ぐ作業を行います
- ●手織りで仕上げています。出来た布は機械の糸とは全く違い微妙な不均一の糸があたたかさとやさしさをお伝えします
- ●200年前の衣食住の衣を知ることで世界観が変わる魔法の布です

株式会社 棉屋（わたや）

明治13年（1880年）から家業は、綿花の仕事をおこなっていました。綿の事を知っているからできる、ふわり感をお伝えします

小林博宣

過疎化が進む姫路北端の地（姫路市夢前町小畑地区）で無農薬綿花栽培にチャレンジしている救世主。農業の専門家

無農薬栽培の綿の生産から布の製品化まで一貫して、安心安全をお届けしています

無農薬での栽培にチャレンジしています。日本では綿を作っている所は希少です。また、小畑地区は自然の山水とおいしい空気でいっぱいです。100%作り手の顔が見える製造をしています。オーガニックコットンの綿の生産から布の製品まで一貫した製造工程を持つ私達ですから、安心安全をお届けすることが出来ます。原料の生産から製品までの工程は苦労と失敗と挫折を伴ってますが日々頑張っています。少しでも皆様に知ってほしい商品です。

商品開発のきっかけ

綿屋の家に産まれて、綿の仕事を始め、綿に興味をもち、綿を栽培し始め、みんなにも作りませんかと声をかけたのがきっかけでした。最初から今日まで考え方が変わることもなく続いています。子供から大人まで、多くの方に綿づくりに参加してほしいです

良質の素材と加工

機械化されないで栽培する綿を知ってもらい、ひとつひとつ手作業で出来た商品を触ってもらい持ってもらうことのためのこだわりです

今後の展望

綿栽培から紡ぎまで、真剣に取り組んでいることを知っていただくことから、ひとつひとつ糸を紡ぎ自己満足ではなく皆様に知っていただき使用していただける商品として作っていきたいと思っています

桐箱に入った製品

ひとつひとつ丁寧に摘み取った綿と
手織りで仕上げたあたたかみのある布

30 幻の姫路木綿復活に向けて　希望小売価格　¥時価（税別）

※サイズ・年度により変更があるため、ご確認ください。

- ■ 原材料　無農薬栽培姫路産和綿
- ■ 形状　形により違ってきます
- ■ アレルゲン　卵　落花生　牛　豚　鶏　牛乳　鮭・鯖　えび　かに　小麦　そば　大豆

※アレルギー物質を含む特定原材料は使用しておりません。

お問合せ先

株式会社 棉屋（わたや）
TEL. 079-294-5555
FAX. 079-294-5535
姫路市船丘町296番地
【受付時間】10:00~18:00
【定 休 日】不定休
棉屋　検索
http://e-wataya.jp

平成23年度 ひょうご農商工連携ファンド事業採択事業者一覧

事　業　名	連携体構成員名（◎は代表者）	事　業　内　容	事業実施年度
野生梨イワテヤマナシを使用したジャム等の開発	◎■株式会社 樽正本店 （神戸市） ■農事組合法人真南条営農組合 （篠山市）	野生梨イワテヤマナシ等を使用したジャム等を開発する。	23・24年
規格外有機農産物を使用した生活習慣病対応及び飲食店向け加工商品の開発	◎■兵庫県有機農業生産出荷組合 （神戸市） ■株式会社 プラスリジョン （神戸市）	県内産規格外有機農産物を活用し、油も塩も使用しない生活習慣病対応の有機たまねぎ加工食品の開発、たまねぎ以外の農産物を活用したレストラン用加工品を開発する。	23年
微細霧を用いた冷房システムによる夏場のトマト栽培技術の確立	◎■株式会社キャルファーム神戸 （神戸市） ■株式会社 いけうち 西脇工場 （西脇市）	微細な水滴「微霧」システムを導入し高品質・安定供給なトマト栽培技術を確立する。	23年
兵庫県産鹿肉を使用したハム等の開発	◎■株式会社 丸優 （三田市） ■株式会社 丹波姫もみじ （丹波市）	ヘルシーで栄養価が高い鹿ハム等を開発する。	23年
規格外の兵庫県産野菜・果物を使用した野菜・果物あんの開発	◎■兵庫みらい農業協同組合 （加西市） ■株式会社 松原製餡所 （神戸市）	規格外の野菜、果物を活用した野菜餡、果物餡及びあんを活用したパン等を開発する。	23年
播磨灘産シャコを使用した『おみやげ商品』の研究開発	◎■有限会社 播磨海洋牧場 （姫路市） ■池田一志 （姫路市）	播磨灘産シャコを加工したせんべい等の「おみやげ商品」を開発する。	23年
兵庫県産鹿肉を使用したシチュー等のレトルト食品の開発	◎■宍粟メイプル株式会社 （宍粟市） ■波賀町猟友会 （宍粟市）	兵庫県産の鹿肉を使用したシチュー、ハンバーグ、しぐれ煮などのレトルトパウチ食品を開発する。	23年
コウノトリ育む農法で栽培した米（炊飯米）を使用したパンの開発	◎■手づくりパン工房 こうめや （養父市） ■有限会社 髙本農場 （朝来市）	コウノトリ育む農法で栽培した米（炊飯米）と国産小麦を使用したごはんのパンを開発する。	23年

平成24年度 ひょうご農商工連携ファンド事業採択事業者一覧

事　業　名	連携体構成員名（◎は代表者）	事　業　内　容	事業実施年度
姫路産豚を使用した食肉加工品の開発・販売	◎■有限会社 播州ハム工業所 （姫路市） ■株式会社 東原畜産 （姫路市）	姫路産豚を使用したハム等の開発・販売を行う。	24・25年
自然栽培野菜をブレンドした惣菜豆腐の開発	◎■武内食品 株式会社 （たつの市） ■株式会社 ささ営農 （たつの市）	甘みと香りを追求した季節の自然栽培野菜をブレンドした惣菜豆腐を開発する。	24・25年
コウノトリ育む農法の規格外の米麹、塩麹を使用した但馬産新商品の開発	◎■丸萬中源 株式会社 （豊岡市） ■たじま農業協同組合 （豊岡市）	コウノトリ米の米麹、塩麹を活用した但馬産の農産物や魚介類等の商品開発を行う。	24・25年
但馬産よもぎを使用したドレッシング等の新食材や栄養補助食品の開発	◎■但馬よもぎ本舗 （朝来市） ■坪井農園 （朝来市）	但馬産よもぎを活用したドレッシング、栄養補助食品等の開発を行う。	24・25年
未利用天然真鯛を活用した黒酢漬の開発	◎■武田食品冷凍 株式会社 （洲本市） ■みそぎ丸船長 渡邊直 （洲本市）	未利用天然真鯛の黒酢漬の開発を行う。	24年
南あわじ産規格外タマネギを使用したオニオングラタンスープ等、高付加価値加工品の開発	◎■ホテルアナガ （南あわじ市） ■こころ農園 （南あわじ市）	規格外タマネギを活用したオニオングラタンスープ、オニオンピクルス等の開発を行う。	24・25年

平成25年度 ひょうご農商工連携ファンド事業採択事業者一覧

事　業　名	連携体構成員名（◎は代表者）	事　業　内　容	事業実施年度
淡路島産ニンニクを活用した醗酵黒ニンニクの開発	◎■有限会社 環健社 （神戸市） ■株式会社 佑宜 （南あわじ市）	水蒸気加熱醗酵装置による淡路島産ニンニクを活用した醗酵黒ニンニクの開発を行う。	25年
潜熱畜熱カプセルを活用した省エネトマト温室システムの開発	◎■株式会社 ヤノ技研 （宝塚市） ■岡田農産 株式会社 （加西市）	潜熱畜熱カプセルを活用したトマト栽培等における省エネ温室システムの開発を行う。	25・26年
兵庫県産山田錦を活用した地ビールの開発	◎■株式会社 フジタ精米人 （小野市） ■和田裕行 （三木市） ■明石ブルワリー 株式会社 （明石市）	兵庫県産山田錦を活用した地ビールの開発を行う。	25年
間伐竹材と間伐木材を活用した竹木合板製の輸送用パレットの開発	◎■日本ラミー 株式会社 （姫路市） ■山崎木材 株式会社 （宍粟市）	間伐竹材とスギ、ヒノキの間伐木材を活用した竹木合板製の輸送用パレットの開発を行う。	25・26年
兵庫県産のそば・醤油・米を使用したそばもろみ麹、県産古代米を活用した醤油麹の開発	◎■末廣醤油 株式会社 （たつの市） ■有限会社 夢前夢工房 （姫路市）	兵庫県産のそば・醤油・米を使用したそばもろみ麹、県産古代米を活用した醤油麹の開発を行う。	25・26年
但馬産しょうがを活用したこうのとり健康ふりかけの開発	◎■株式会社 トキワ （香美町） ■中筋生きがいクラブ （豊岡市）	但馬産しょうがと発酵糠を活用したふりかけの開発を行う。	25年
丹波七福神の「福禄寿」を丹波素材の栗・黒大豆・大納言小豆で表現したブランド商品の開発	◎■株式会社 やながわ （丹波市） ■丹波ひかみ農業協同組合 （丹波市）	丹波七福神の「福禄寿」を丹波素材の栗・黒大豆・大納言小豆で表現したケーキ饅頭等のブランド商品の開発を行う。	25年
淡路島産レモンを活用したお菓子の開発	◎■株式会社 長手長栄堂 （洲本市） ■平岡農園 （洲本市）	淡路島産レモンを活用したお菓子の開発を行う。	25・26年
淡路島産小麦と有機野菜を活用したオリジナルパスタ商品の開発	◎■淡路麺業 株式会社 （淡路市） ■花岡農恵園 （洲本市）	淡路島産小麦と有機野菜を活用した生パスタ、カラー生パスタシート、ラビオリの開発を行う。	25・26年

平成26年度 ひょうご農商工連携ファンド事業採択事業者一覧

事　業　名	連携体構成員名（◎は代表者）	事　業　内　容	事業実施年度
草木染原料の紫根の先端的な栽培方法の確立及び染色に適したシコニン溶液の開発	◎■株式会社 ファルマクリエ神戸 （神戸市） ■株式会社 RingUp （神戸市）	草木染に活用できる紫根の安定的な栽培方法の確立とその有効成分であるシコニン溶液の開発を行う。	26・27年
兵庫県産山田錦からできた黒酢「こがね」と兵庫県産野菜・果実等を活用したピクルス・スイーツゼリー等の開発	◎■株式会社 こがね家 （三木市） ■ノビリス農園 山本一 （丹波市）	兵庫県産山田錦を活用した黒酢と兵庫県産ベリー類を活用したスイーツ（食べる黒酢）の開発を行う。	26年
播磨産の桑とハーブを組み合わせた機能性パウダー・ドリンク等の開発	◎■株式会社 香寺ハーブ・ガーデン （姫路市） ■株式会社 ささ営農 （たつの市）	播磨産の桑の実・葉、ハーブを使用し健康維持に貢献する機能性の高いお茶等の開発を行う。	26・27年
但馬産大根を使用した出石たくあん漬けの開発	◎■株式会社 出石八鶴舎 （豊岡市） ■岡田義弘 （豊岡市）	昔ながらの味、食感を再現しつつ減塩等を考慮した但馬産大根を活用した出石たくあん漬けの開発を行う。	26年
但馬産の規格外コウノトリ育むお米（米粉）を使用した、米粉カステラ等の開発	◎■カタシマ 株式会社 （養父市） ■たじま農業協同組合 （豊岡市）	但馬産規格外コウノトリ育むお米（米粉）を使用することでもっちりとした食感を感じさせる米粉カステラ等の開発を行う。	26年

朝来産の「どぶろく」とジャージー牛乳を活用したジェラート等の開発	◎■あいす工房らいらっく （朝来市） ■ありがとんぼ農園 （朝来市）	朝来産有機米を使用したどぶろくと朝来産ジャージー牛乳を使用することでつぶつぶ食感、なめらかさ、風味を活かしたジェラートの開発を行う。	26・27年
香料植物・搾りかす柚子等によるアロマテラピー用の精油の開発	◎■有限会社 グリーンパパ （香美町） ■香房花舎 株式会社 （西宮市）	廃棄される柚子の搾りかす等を活用したアロマテラピー用の精油、石けん等の商品の開発を行う。	26年
シニア犬等骨を噛む力が弱い犬専用鹿の骨・肉を使用したバランス栄養食の開発	◎■株式会社 EG サイクル （丹波市） ■株式会社 丹波姫もみじ （丹波市）	鹿の肉のアバラと背骨その他の骨を破砕し、小型犬や病気がちな犬が食べやすい形状にした、栄養価の高いペットフードの開発を行う。	26年
地域とはぐくむ子どものための新漁業体験創造プロジェクト（干物づくり体験）の開発	◎■株式会社 いづみ丸 （南あわじ市） ■南あわじ漁業協同組合 （南あわじ市）	南あわじ市の漁港を活用した悪天候でも体験できる漁業体験メニュー（干物づくり体験）の開発を行う。	26年
淡路島産有機栽培の玉ねぎを使用した商品開発（ポタージュ、キッシュ等）・販売を通じた障がい者の働く機会の拡大	◎■淡路島本舗 （淡路市） ■花岡農惠園 （洲本市）	淡路島産有機栽培玉ねぎを活用したポタージュ、キッシュ等の開発を行うとともに、カフェや加工場において障がい者の働く機会の拡大を行う。	26・27年

平成27年度 ひょうご農商工連携ファンド事業採択事業者一覧

事　業　名	連携体構成員名（◎は代表者）	事　業　内　容	事業実施年度
兵庫県内産有機農産物を活用した生活習慣病対応調理済加工品の開発	◎■株式会社プラスリジョン （神戸市） ■有限会社新家青果 （洲本市）	食品コンサルティング・加工業を行う株式会社プラスリジョンと有機農作物の生産・販売を行う有限会社新家青果が連携し、有機玉ねぎ半加工品を展開させ調理済加工品の開発を行う。	27・28年
阪神地区の都市型農業に寄与する高付加価値野菜生産に小水力発電装置を活用する研究	◎■尼崎重機株式会社 （尼崎市） ■島中佳紀 （尼崎市）	建設機械・農業機械の整備と研究開発を行う尼崎重機株式会社と農業者である島中佳紀氏が連携し、尼崎市の農業用水路「六樋」を活用して、市内のハウス栽培用に電力を供給する都市型小水力発電装置の開発を行う。	27・28年
香りとうま味を保持した山椒ペーストの製造及び、山椒ペーストを基本調味料とした山椒バター、山椒マヨネーズ等の開発	◎■株式会社丹波郷 （香美町） ■山本健司 （香美町）	食品の生産・加工を行う株式会社丹波郷と農業者の山本健司氏が連携し、香りと刺激を残す山椒ペーストの開発を行う。	27・28年
宝塚ブランド「おいしい原木しいたけ」などを用いた新商品開発	◎■（合資）研究支援センター （宝塚市） ■林谷農園 （宝塚市）	研究開発を行う（合資）研究支援センターと林谷農園が連携し、「おいしい原木しいたけ」を使ったオリーブオイル漬けや、しいたけだしの素など新商品の開発を行う。	27・28年
三田ポークを用いた加工食品の開発	◎■株式会社食楽研究所 （三田市） ■丸永株式会社 （三田市）	飲食業を行う株式会社食楽研究所と畜産農業を行う丸永株式会社が連携し、三田ポークを使った冷凍餃子やみそ漬けなど加工品の開発を行う。	27・28年
パプリカジャム・ピューレとホテル協力レシピの開発及びブランド化	◎■花房ファーム （稲美町） ■いなみマイマイ工房 （稲美町）	農業を行う花房ファームと食品加工・販売を行ういなみマイマイ工房が連携し、パプリカジャムやピューレなどの加工品とレシピの開発と地元産パプリカのブランド化を図る。	27・28年
兵庫県産穀物（黒大豆・紫黒米等）を使用した、機能性飲料の商品開発	◎■株式会社寺尾製粉所 （姫路市） ■農事組合法人八幡営農組合 （加古川市）	穀粉製造業を行う株式会社寺尾製粉所と農事組合法人八幡営農組合が連携し、黒大豆や紫黒米等を使用した、機能性飲料（ティーパック商品及び粉末商品）の開発を行う。	27・28年
豚骨ガラ肥料を使用した農作物の栽培及びそのブランド化（姫路豚骨ベジタブル）	◎■株式会社ＺＵＮＤ （姫路市） ■ヤスオ農園 （神戸市）	飲食業を行う株式会社ＺＵＮＤとヤスオ農園が連携し、栄養素が多く含まれていながら産業廃棄物として処理されていた豚骨ガラを肥料化し、環境に優しい良質な農作物の開発を行う。	27・28年
農薬・化学肥料：栽培期間中不使用農産物のソース商品化	◎■拡運建設株式会社 （豊岡市） ■暮らしの学校農楽（のうら） （豊岡市）	新たな販路開拓を担う拡運建設株式会社と農業者の暮らしの学校農楽（のうら）が連携し、農薬を使わないで栽培した農作物（トマト、ラズベリー、ブルーベリー、大豆等）でソースの開発を行う。	27年

フルーツ等を使った低アルコールの日本酒風リキュールの開発	◎■銀海酒造有限会社 （養父市） ■てらだ農園 （豊岡市）	清酒製造業を行う銀海酒造有限会社とてらだ農園が連携し、農作物（果物・生姜等）を使った日本酒風リキュールの開発を行う。	27・28年
こうのとり大豆で作る豆乳マヨの製造と販売	◎■大徳醤油株式会社 （養父市） ■中谷農事組合法人 （豊岡市）	醤油製造業を行う大徳醤油株式会社と中谷農事組合法人が連携し、「こうのとり育む農法」で生産された減農薬大豆を使って、食品添加物や卵を使わない豆乳マヨの開発を行う。	27・28年
丹波の赤じゃがを使ったアイスクリーム、ケーキの開発	◎■農事組合法人真南条営農組合 （篠山市） ■株式会社ヤバケイ （伊丹市）	農事組合法人真南条営農組合と食料品の製造を行う株式会社ヤバケイが連携し、丹波の赤じゃがを使ったアイスクリーム、ケーキの開発を行う。	27年
規格外の淡路島産いちじくを活用したいちじく餅の開発と販売	◎■株式会社浜田屋本店 （洲本市） ■西川農園 （洲本市）	食品製造業を行う株式会社浜田屋本店と西川農園が連携し、規格外の淡路島産いちじくを活用したいちじく餅の開発を行う。	27年

平成28年度 ひょうご農商工連携ファンド事業採択事業者一覧

事　業　名	連携体構成員名（◎は代表者）	事　業　内　容	事業実施年度
酵素活性を有する兵庫県産無農薬玄米粧の開発とそれを使用したスイーツ・調味料の商品化	◎■ Cozy Cafe （神戸市） ■白井ファーム （姫路市）	ヘルシーな食文化の発信に取り組むＣｏｚｙＣａｆｅと無農薬・有機栽培にこだわる白井ファームが連携し、酵素活性と栄養価の高い無農薬玄米粧の開発や、この玄米粧を使用し、兵庫県産果物を副原料とするスイーツ、調味料の開発・商品化を行う。	28・29年
兵庫県産のプチトマト「プチぷよ」を使い、ヨーロッパ伝統技法による高貴な香り豊かなコンポートの開発	◎■株式会社 樽正本店 （神戸市） ■八鹿鉄工 株式会社 （養父市）	食品製造販売の株式会社樽正本店と養父市農業特区でトマトの無農薬栽培を行う八鹿鉄工株式会社が連携し、チェリーのような食感のプチトマト「プチぷよ」を使い、最高級ブランデーを用いるなど、ヨーロッパ伝統技法により香り豊かなコンポートを開発する。	28・29年
塩屋産のちりめんじゃこと規格外の海苔を活用した洋菓子等の開発	◎■株式会社 シーホース （神戸市） ■漁家山本屋 （神戸市）	洋菓子製造業の株式会社シーホースと漁業者の漁家山本屋が連携し、海苔やちりめんじゃこ等、ミネラル分豊富な塩屋の海産物を活用したキッシュやクッキー等の開発を行う。	28・29年
神戸産 旬の果物を使った日本酒、果肉入りプレミアムリキュールの開発	◎■株式会社 北神地域振興 （神戸市） ■兵庫六甲農業協同組合 （神戸市）	道の駅神戸北（仮称）の運営事業者である株式会社北神地域振興とＪＡ兵庫六甲が連携し、かつ神戸酒心館の協力を得て、モモやイチゴ、ナシなど神戸産の旬の果物の果肉と果汁を贅沢に使用したプレミアム日本酒リキュールの開発を行う。	28年
兵庫県内で初めてとなる新品種“せときらら”の小麦粉を使い、朝・昼・晩に主食として食べられるパンの製造	◎■ダディーズ　ベーカリー （西宮市） ■石上　達也 （南あわじ市）	パン製造・販売のダディーズ　ベーカリーと農業者の石上氏が連携し、たんぱく質豊富な国産希少種の小麦“せときらら”を使用して、小麦本来の甘みが味わえて、着色料や防腐剤等を使用しない安全安心な無添加パンの製造を行う。	28年
畑を活用した企業向けレクリエーションツアー事業	◎■兵庫県有機農業生産出荷組合 （西宮市） ■オフィス アグリ行政書士事務所 （西宮市）	兵庫県有機農業生産出荷組合と企業向け新人研修等の提供実績を持つオフィス アグリ行政書士事務所が連携し、農業体験と調理会・食事会を組み合わせ、親睦会等に利用できるレクリエーション要素の強い企業向け体験ツアーを開発する。	28年
機能性野菜を使った『彩り健康麺』の開発を通した栽培・加工・販売方法の確立	◎■いなみ 有限会社 （稲美町） ■松井農園 （稲美町）	飲食店を運営するいなみ有限会社と松井農園が連携し、兵庫大学の協力を得て、機能性野菜について、成分分析を行いながら、品目ごとの栽培ノウハウを確立するとともに、これら機能性野菜を加工した「彩り健康麺」の開発・販売を行う。	28年
規格外の丹波篠山産黒豆を中心に国産材料であるゴボウと国産鶏肉の３品目から成る「炊き込みご飯の素」の開発	◎■甲北食品工業 株式会社 （三木市） ■西嶋　喜好 （篠山市）	昆布佃煮製造を行う甲北食品工業株式会社と黒豆生産者の西嶋氏が連携し、規格外の丹波篠山産黒豆を中心に、国産ゴボウと国産鶏肉も使い、合成保存料・合成着色料を使用せず、塩分控えめの安心・安全なご飯の素を開発する。	28年

播州百日鳥を使用したレトルトカレーの開発	◎■みつばグループ （多可町） ■みのり農業協同組合 （加東市）	播州百日どりの加工特産品を開発しているみつばグループと農産物の営業店舗や広告媒体を有するみのり農業協同組合が連携し、地元の目玉となる新しい特産品として、播州百日どりを使用したレトルトカレーの開発を行う。	28 年
アミノ酸リッチで栄養価の高いトマトを使った加工品（トマトソース、ケチャップなど）開発	◎■株式会社 みつヴィレッジ （姫路市） ■株式会社 メディアミックス総合研究所 （姫路市）	商品力の高い農産物の生産に取り組む株式会社みつヴィレッジと広告業の株式会社メディアミックス総合研究所が連携して、栄養価の高いトマトを使った加工品を開発するとともに、パッケージデザインとメディア活用による販売促進を行い、高収益農業ビジネスの確立を目指す。	28 年
兵庫県内産オーガニックコットンを活用した「しらさぎコットン」（仮称）による「安心・安全・健康的」なベビー用品等の新製品の開発	◎■株式会社 棉屋 （姫路市） ■小林　博宣 （姫路市）	藍染布・藍染雑貨の店を営む株式会社棉屋と農業者の小林氏が連携し、非遺伝子組替・無農薬栽培の姫路産綿を手紡ぎ手織りし、「しらさぎコットン」（仮称）としてブランド化しつつ、安心・安全・健康的なベビー用品等の新製品の開発を行う。	28 年
兵庫県産（養父市農業特区）の酒米五百万石を使用した日本酒の開発	◎■株式会社 Amnak （養父市） ■此の友酒造 株式会社 （朝来市）	養父市国家戦略特区において耕作放棄地を活用して酒米五百万石を栽培する株式会社 Amnak と此の友酒造株式会社が連携し、販売先ターゲットを台湾に絞り、市場調査を下に台湾の嗜好に合わせた日本酒開発を、全て但馬で完結して行う。	28・29 年
養父市在来種大豆「八鹿浅黄」の特徴を生かし、従来の国産大豆原料湯葉とは一風変わった湯葉および湯葉二次加工品の商品開発	◎■有限会社 松田甚兵衛商店 （養父市） ■西垣　憲志 （養父市）	食品製造業の有限会社松田甚兵衛商店と農業者の西垣氏が連携し、養父市在来種の青大豆・八鹿浅黄の生産を本格的に復活させ、その特徴を生かした湯葉および湯葉を活用した二次加工品（エビや枝豆等を包む「湯葉包み」等）の開発を行う。	28 年
地域産業資源である「スッポン」と「朝倉さんしょ」の薬効を活用した薬膳スープの開発と販促の展開	◎■有限会社 銀谷観光 （朝来市） ■香美町小代内水面組合 （香美町）	宿泊業を営む有限会社銀谷観光とスッポンの生産業者である香美町小代内水面組合が連携し、スッポンスープをベースに、「朝倉さんしょ」の風味と薬効を活用した薬膳スープの開発・販売を行う。	28 年
但馬の漁港で水揚げされた海産物や、但馬地域で作られた農産物を使った燻製商品の開発	◎■有限会社 山本屋 （豊岡市） ■但馬漁業協同組合 （香美町）	地ビールの製造・販売を行う宿泊業有限会社山本屋と但馬漁業協同組合が連携し、カニやイカ、ハタハタなど但馬で水揚げされた海産物を中心に、但馬地域で作られたチーズや野菜も使い、希少性の高い燻製商品の開発を行う。	28 年
兵庫県丹波産の有機アボカドを用いたドリンク・ソース等の加工食品の開発	◎■株式会社 パブリック・キッチン （丹波市） ■荻野農園 （丹波市）	オーガニックレストランを経営する株式会社パブリック・キッチンと荻野農園が連携して、安全性・美味しさ・栄養価を追求したアボカドを有機栽培し、その食味を生かしたソースやジュース、ディップ等の長期保存可能な加工食品の開発を行う。	28・29 年

平成29年度 ひょうご農商工連携ファンド事業採択事業者一覧

事　業　名	連携体構成員名（◎は代表者）	事　業　内　容	事業実施年度
香住ガニと「まるごとかにお醤油」を活用した、本格中華包子の開発	◎■株式会社 樽正本店 （神戸市） ■但馬漁業協同組合 （香美町）	食品製造販売の株式会社樽正本店と但馬漁業協同組合とが連携し、「香住ガニ」の蟹肉と「まるごとかにお醤油」、自然の調味料を使って伝統技法で調理することによって素材本来の味を活かした中華包子を開発、「香住ガニ」の認知度向上に取り組む。	29・30 年
淡路島で生産されたオリーブを使用した菓子の開発	◎■株式会社 亀井堂総本店 （神戸市） ■株式会社 南あわじオリーヴ園 （南あわじ市）	菓子類の製造販売を行う株式会社亀井堂総本店と淡路島オリーブの生産、搾油を行う株式会社南あわじオリーヴ園とが連携し、鮮度の良い国産オリーブを加工する技術と、長年培った菓子製造技術とを掛け合わせることで、オリーブバターサンドの開発・販売を行う。	29 年
淡路島いちじくを活用した自然派健康志向スイーツの開発	◎■菓子工房パオデロ （神戸市） ■有限会社 くろだ （洲本市）	スイーツの開発ノウハウを持つ菓子工房パオデロといちじくの栽培、加工を行う有限会社くろだが連携し、一次加工することによっていちじくが持つ甘みと高い栄養価を最大限に生かした、消費者ニーズに応える自然派健康志向スイーツの開発を行う。	29 年
地元産山田錦の酒粕の生地を使用し、素材にこだわった超高級パン『セレブパン』の開発	◎■株式会社 農産物流通研究所 （神戸市） ■兵庫みらい農業協同組合 （加西市）	農産物販売やレストラン経営に取り組む株式会社農産物流通研究所と山田錦を集出荷する兵庫みらい農業協同組合とが連携し、山田錦とその酒粕を使った高付加価値パンメニューを開発することによって、山田錦の加工品への訴求力向上を目指す。	29・30 年
オール兵庫（生産・屠畜・なめし・商品化）の豚革ブランド開発	◎■オールマイティ （姫路市） ■株式会社 東原畜産 （姫路市）	製革業であるオールマイティとブランド豚「桃色吐息」を育成する株式会社東原畜産とが連携し、地場産業である皮革技術で希少な地域ブランド豚の原皮を企画デザインしたオール兵庫県産の革製品の開発を行う。	29 年
神戸市北区産の酒米を使った「大吟醸ビール」の開発	◎■株式会社 北神地域振興 （神戸市） ■有限会社 アイエヌインターナショナル （神戸市） ■高山　寿和（神戸市）	道の駅神戸フルーツ・フラワーパーク大沢の運営主体である株式会社北神地域振興と六甲ビールを製造する有限会社アイエヌインターナショナル、伝統的な酒米品種「正岡」を生産する農業者の高山氏が連携し、芳醇な吟醸香のするクラフトビールを開発する。	29 年
真空乾燥・プラズマ乾燥技術による新たな未利用農産物の利用	◎■株式会社 森田泰商店 （加西市） ■有限会社 夢前夢工房 （姫路市）	製粉技術により食品製造まで行う株式会社森田泰商店と農産物生産と仕入を行う有限会社夢前夢工房とが連携し、様々な規格外の未利用農産物を粉末にすることで、食品のみならず生活雑貨などの新市場での商品開発、販路開拓に取り組む。	29 年
神戸まるごと○っと～乾燥加工した神戸産果実・野菜を使ったスイーツの開発～	◎■株式会社 ＣＵＡＤＲＯ （神戸市） ■藤本園芸 （神戸市）	スイーツ情報サイト「関西スイーツ」を運営する株式会社 CUADRO と農業者の藤本園芸とが連携し、神戸市で収穫できてスイーツにも使用可能な果物・野菜の B 級品をまるごと乾燥させて原材料に使ったスイーツを開発、シリーズ化を目指す。	29・30 年
豚一頭を味わえる商品の開発	◎■株式会社 ユタカ商事 （豊岡市） ■小田垣　護 （養父市）	特産品を使った食肉加工販売を行う株式会社ユタカ商事と良質な八鹿豚の生産を行う養豚業者である小田垣氏とが連携し、廃棄される親豚の肉やホルモンを利用した豚一頭を余すことなく味わうことができるソーセージの開発を行う。	29・30 年
丹波産バイオマスエネルギーと消化液の開発	◎■株式会社 宝塚すみれ発電 （宝塚市） ■丹波乳業株式会社 （丹波市）	再生可能エネルギーによる発電事業を行う株式会社宝塚すみれ発電と牛乳・乳製品の製造・加工・販売を行う丹波乳業株式会社とが連携し、乳牛ふん尿を利用したバイオガスプラント構築による地域循環型エネルギーシステムの研究開発・販路開拓を目指す。	29 年
兵庫県淡路島特産のお花（水仙・スイートピー・カーネーション等）を素材とした新しいフレグランス材料の研究開発	◎■有限会社 オールド・コーベ・カフェ （神戸市） ■上里花園 （淡路市）	オーダーフレグランスを生産しアロマテラピースクールも経営する有限会社オールド・コーベ・カフェと淡路島で花卉を生産する上里花園とが連携し、兵庫県産の花卉を使った天然素材のフレグランス材料の研究・開発を行う。	29・30 年
神戸の農家と都市住民を結ぶＣＳＡの確立	◎■株式会社 小池農園こめハウス （神戸市） ■株式会社 ワードワールド （神戸市）	都市近郊で農業を行う株式会社小池農園こめハウスと農産物を活用したカフェ・直売所の運営実績を持つ株式会社ワードワールドとが連携し、農産物の生産者と消費者とが農業体験や援農支援などを通じて交流することで可能となる CSA の確立を目指す。	29 年
規格外により商品価値をなくした果物のリメイクによる再活用事業（季節の果物をドライフルーツ加工した商品開発）	◎■麦舎 HIMMELI WORKS （加東市） ■こはれ農園 （加東市）	飲食業や加工食品製造業を行う麦舎 HIMMELI WORKS と果樹園を経営するこはれ農園とが連携し、規格外果樹をドライフルーツに加工、添加物不使用で 100%国産のグラノーラ等に入れることによって新商品開発、地域活性化に取り組む。	29 年

ひょうご農商工連携ファンド

事業助成金のご案内

新しい商品•サービスの開発に取り組みませんか？

●既に新商品開発に取り組んでいる事業も対象です

助成金は誰が利用できるの？

兵庫県内の中小企業者等と農林漁業者の連携体
（単独企業は対象になりません。）

＊代表者は兵庫県内に事業所を有する中小企業者等（NPO法人等）、兵庫県内に居住地又は所在地を有する農林漁業者のいずれかとします。

助成金の対象となる事業はどんなもの？

地域の農林漁業資源を活用した新商品•新サービスの開発のために取り組む事業

事業例

- 間伐材を活用した商品
- 農作物の生産効率を上げるシステム
- 規格外農水産物を使用した食品･加工品
- 農業体験や食育体験の観光ビジネス　等

助成金の対象となるのはどういう経費？

新商品試作開発にかかる原材料費、委託費や試作品の意見を聞くための展示会出展料、チラシ制作費　等

対象経費例

原材料購入費、加工委託費、デザイン料　等

助成期間はどのくらい？

交付決定日から2年以内

（ただし、1年ごとに申請･審査を受ける必要があります。）

助成率はいくら？

助成対象経費の3分の2以内

助成金はいくらなの？

50万円以上
500万円以内

（助成額の下限額及び上限額は2年間を通じた総額です。）

募集はいつ頃？

毎年秋頃の予定

（※ホームページに募集要項を掲載します。）

http://web.hyogo-iic.ne.jp/kigyo/renkeifund

今までの採択数は？

実施年度	応募数	採択数
平成23年度	21社	9社
平成24年度	19社	10社
平成25年度	20社	9社
平成26年度	13社	12社
平成27年度	22社	14社
平成28年度	19社	16社
平成29年度	15社	13社

© 兵庫県 2007

助成金についての質問や相談は？

※原則、第2火曜日･第4木曜日に相談会を実施しています。

【第2火曜日】中小企業基盤整備機構近畿本部の専門家による相談

【第4木曜日】農業の専門家による相談

【ひょうご農商工連携ファンドの概要】

■ファンド規模：25億6,000万円
■ファンド出資団体：兵庫県、中小企業基盤整備機構、地域金融機関、（公財）ひょうご産業活性化センター
■運用期間：平成23年度～平成32年度
■助成金の財源（ファンド運用益）：約3,000万円／年

企業様からのコメント

ダディーズ･ベーカリー　http://www.daddysbakery.jp

ダディーズ･ベーカリー
代表　村井 優子

“本当の安心安全な食事パンを！”という思いを実現したいと思い、それを実現する「有機無農薬小麦の食パン」を農商工連携ファンドを活用して開発いたしました。
試作の段階ではお客様から良い反応をいただいていたものの、いざ開発が終わって販路を拡大しようとしたときに、どのように販売を進めたら良いか分からず困っていました。
そのとき、ひょうご産業活性化センターの方がインターネットを使い商品の発信と資金調達を行う“キラリひょうご”というクラウドファンディング事業があると言っていたのを思い出し、「キラリひょうご」にもチャレンジしました。うまく事業を活用することができ、現在、多方面にどんどん販路が広がっている状態です。
今後も地域活性化に役立つ商品を開発していきたいと思います。

【農商工連携助成事業に関する問合せ先】

■ **公益財団法人ひょうご産業活性化センター 創業推進部 新事業課**
〒650-0044
神戸市中央区東川崎町1丁目8番4号 神戸市産業振興センター 2階
TEL:078-977-9072　FAX:078-977-9112
E-Mail:shinjigyo@staff.hyogo-iic.ne.jp

■ **兵庫県 産業労働部 新産業課**
〒650-8567
神戸市中央区下山手通5丁目10番1号（第1号館6階）
TEL:078-362-4157　FAX:078-362-4273

詳しい内容等については、ホームページをご覧ください。

ひょうご農商工　検索　http://web.hyogo-iic.ne.jp/kigyo/renkeifund

若手起業家・女性起業家・シニア起業家支援事業

県内で起業・第二創業を目指す若者（35歳未満）、女性及びシニア（55歳以上）に対し、新たなビジネスプランの開発や新事業展開を行うための経費の一部を助成します。

応募資格	若者（35歳未満）、女性又はシニア（55歳以上）の代表者で、新たに起業や第二創業をした方、又はする予定の方		
助成対象経費	ビジネスプラン開発や新事業展開に要する経費 【事務所開設費や初度備品費等】		
助成金額	（1）空き家を活用しない場合	・起業に要する経費	100万円以内
	（2）空き家を活用する場合	・起業に要する経費	100万円以内
		・空き家活用に要する経費	100万円以内
			計200万円以内
助成率	2分の1以内		

助成金交付実績：
女性起業家：平成26年度／21件、平成27年度／30件、平成28年度／50件
シニア起業家：平成27年度／19件、平成28年度／34件

事業の詳細はホームページをご覧ください。

女性起業家支援事業　検索
http://web.hyogo-iic.ne.jp/kigyo/joseikigyou

シニア起業家支援事業　検索
http://web.hyogo-iic.ne.jp/kigyo/siniakigyou

【問合せ先】（公財）ひょうご産業活性化センター
創業推進部　新事業課　Tel.078-977-9072　Fax.078-977-9112

企業様からのコメント

株式会社こがね家　http://kogane-ya.jp

株式会社こがね家
代表取締役　下内 嵯都未

黒酢こがねは、日本一の酒米「山田錦」を遥か遠い鹿児島県福山町の伝統的な黒酢製法で、アミノ酸をいっぱい含んだ匂いが薄く黄金色をしたまろやかで美しい黒酢として誕生しました。
平成24年度農林水産省六次産業化認定、平成25年度三木市ビジネスプランコンテスト最優秀賞受賞。しかし、黒酢のシェアは狭く販路の方向性に迷っていた折、ひょうご産業活性化センターの紹介を頂き、チャレンジマーケットの認定と同時に農商工連携ファンド事業助成金の採択を受け、ひょうご産業活性化センターの職員の方々のきめ細かな指導の下、黒酢こがねを使用した、健康的で手軽な派生商品「ヴィネ•ジュレ」の開発ができ、東京ビッグサイト、大阪アグリフード展に出展の運びとなりました。
また、満70歳を迎える私が女性起業家支援事業の採択を受け「黒酢を手軽に毎日楽しく摂って貰いたい」をコンセプトに助成金を生かし新商品開発を行っています。
新規事業を起こす者として、助成金は大変助かります。色々な採択を頂き、身の引き締まる思いと同時に皆様の期待を裏切ることなく、今後の大きな課題である山田錦の派生製品を全国販売できるように全力投球したいと思っています。

ふるさと起業・移転促進事業

県外での職業経験やネットワーク等を生かして県内で起業・第二創業するUJIターン者又は県外の事務所を県内に移転する方に対し、新事業開発や新事業展開を行うための経費の一部を助成します。

応募資格	県外から県内へ住民登録を移し、県内で起業・第二創業をする方、または県外の事業所を県内へ移転する方		
助成対象経費	起業及び事業所の県外からの移転、移住等に必要な経費 ・起業・事務所移転に要する経費【事務所開設費、初度備品費、広告宣伝費等】 ・移住に要する経費【引越代、住居家賃等】		
助成金額	（1）空き家を活用しない場合	・起業・事務所移転に要する経費	100万円以内
		・移住に要する経費	100万円以内
			計200万円以内
	（2）空き家を活用する場合	・起業・事務所移転に要する経費	100万円以内
		・移住に要する経費	100万円以内
		・空き家活用に要する経費	100万円以内
			計300万円以内
助成率	2分の1以内		

助成金交付実績：平成27年度／24件、平成28年度／28件

【問合せ先】（公財）ひょうご産業活性化センター　http://web.hyogo-iic.ne.jp/kigyo/furusatokigyou
創業推進部　新事業課　Tel.078-977-9072　Fax.078-977-9112

クリエイティブ起業創出事業

新たな価値や市場を生みだすクリエイティブなものづくりやビジネスを創出する若手起業家等に対し、新規事業の立ち上げや研究開発に要する経費の一部を助成します。

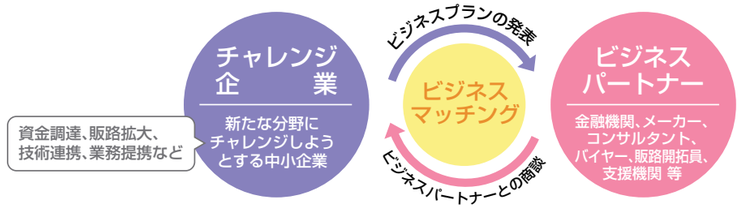
応募資格	クリエイティブで成長志向のビジネスプランを有し、県内で起業・第二創業をする方		
助成対象経費	起業に要する経費及び研究開発費 ・起業に要する経費【事務所開設費、初度備品費、広告宣伝費等】 ・研究開発に要する経費【人件費、試作・開発費】		
助成金額	（1）空き家を活用しない場合	・起業に要する経費	100万円以内
		・研究開発に要する経費	100万円以内
			計200万円以内
	（2）空き家を活用する場合	・起業に要する経費	100万円以内
		・研究開発に要する経費	100万円以内
		・空き家活用に要する経費	100万円以内
			計300万円以内
助成率	2分の1以内		

助成金交付実績：平成28年度／5件

【問合せ先】（公財）ひょうご産業活性化センター　http://web.hyogo-iic.ne.jp/kigyo/creative
創業推進部　新事業課　Tel.078-977-9072　Fax.078-977-9112

ひょうご・神戸 チャレンジマーケット

企業が、自社のすぐれた商品やサービスについてプレゼンテーションし、【資金調達】【販路開拓】を目的に金融機関、バイヤー、販路開拓員等のビジネスパートナーを見つけるビジネスマッチング事業です。
兵庫県内外の企業･個人事業主で、創業、第二創業、経営革新に取り組まれる方が対象です。
年2回開催（2月･9月）し、前期の募集時期は5月中旬から7月上旬、後期の募集時期は10月上旬から11月中旬です。



過去発表企業の成約状況

平成26年度　発表企業34社／成約企業16社（21件）
平成27年度　発表企業27社／成約企業15社（38件）
平成28年度　発表企業28社／成約企業25社（97件）

事業の詳細はホームページをご覧ください。

チャレンジマーケット　検索　http://web.hyogo-iic.ne.jp/kigyo/challengemarket

【問合せ先】ひょうご･神戸チャレンジマーケット運営委員会事務局
創業推進部　新事業課　Tel.078-977-9072　Fax.078-977-9112

企業様からのコメント

ファームアンドカンパニー株式会社　http://farm-c.jp

ファームアンドカンパニー株式会社
代表取締役　光岡大介

以前農商工連携ファンドを活用させていただいたご縁で、チャレンジマーケットに参加をさせていただきました。農商工連携事業では、有機野菜の生産者と加工品開発の企業が協力して、兵庫県産の有機玉ねぎを使った商品を試作開発。
その延長で、県内のレストランのシェフにも協力してもらった玉ねぎのソースやスープを引き続き商品化しており、販路開拓にチャレンジマーケットを活用させていただきました。1社のつてではなかなかお会いする機会が難しい百貨店のバイヤーさんや金融機関の方ともお話しさせていただき、プレゼンテーション後の個別商談では展示会への参加や今後に向けたアドバイスも多数いただくことができました。
ひょうご産業活性化センターの職員の皆様も親身になって応援してくださり、大変ありがたかったです。
農商工の連携に行政やサポート機関の助けを受けて、今後も地域にある資源を生かした商品開発と販売機会の創出を通じて、地域に貢献できる事業に育てていきたいと思っています。

100万円以上1億円以下（税込）までの機械･設備･車両

連帯保証人（原則）/担保不要

10年以内の返済期間（据置期間1年以内）

割賦制度　3年～10年
年利
0.70%～1.95%

リース制度　3年～10年
月額リース料率
0.950%～2.940%

※設備によってはリース制度の対象とならない場合があります。※再リースが必要な所有権移転外ファイナンスリースとなります。

［平成30年3月1日現在］

設備貸与（割賦販売･リース）のお問合せは

公益財団法人ひょうご産業活性化センター 設備投資支援室
〒650-0044
神戸市中央区東川崎町1-8-4 神戸市産業振興センター7階
URL▶http://web.hyogo-iic.ne.jp/
☎（078）977-9086
FAX（078）977-9102

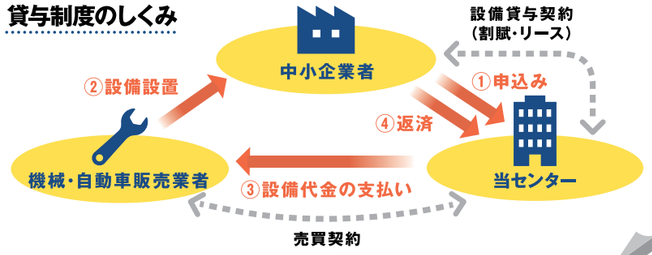
設備貸与制度

設備貸与制度は、県内に設備導入を検討している中小企業者を対象とする国・県が定めた公的制度で、当センターが中小企業のみなさんに代わって、希望する設備を希望する機械等販売業者から購入し、長期かつ固定損料（金利）で割賦販売（分割払い）・リースする制度です。

制度利用のメリット

- 金融機関の借入枠は、運転資金等の資金調達枠として残し設備投資が可能です。
- 固定損料（金利）の公的制度ですから、長期事業計画が立てやすく、安心してご利用頂けます。

貸与制度のしくみ



設備貸与制度（国・県）

区　分	割賦制度	リース制度
対象企業	●兵庫県内に事業所・工場等がある中小企業者 ●従業員数（役員・パート除く）　製造業・その他業種　300人以下／卸売業・サービス業　100人以下／小売業　50人以下 ●出資金の1/3以上を中小企業者以外が単独で出資していないこと。	
対象設備車両	兵庫県内に設置する新品または中古の設備（条件あり、下記参照。） （プログラムを含む。車両・建機等は割賦制度のみ。）	
（一部抜粋例）	●機械金属及び関連加工機械　（旋盤・マシニングセンタ・射出成形機・天井クレーン等）　●食品・菓子・飲料等製造機械　●エネルギー設備（キュービクル・ボイラー・蓄電ユニット等）　●自社業務用車両（バス・トラック・トラクタヘッド・バッカー車・ワンボックスカー等）　●木工加工機械　●建設機械（油圧ショベル・クレーン・アスファルトフィニッシャー等）　●印刷機械　●厨房機器　など	
（中古設備の条件）	※中古設備については割賦制度のみで下記の条件を満たすものに限ります ①機械金属加工向け汎用設備であること。 ②残存耐用年数が3年以上あること。 ③製造年月がわかるもの。 ④販売業者の保証を1年以上付けられること。 ⑤販売業者が「古物商」の許可を取得していること。 ⑥原則1t以上で確実に固定されているもの。	
貸与限度額	100万円（税込）以上1億円（税込）以下	
前納金	●借入負担を軽減するため設備価格の1/2以内の内入金（前納）が可能です。事前にご相談ください。	
割賦リース期間	3年以上10年以内 （中古設備は残存耐用年数以下）	3年以上10年以内 （法定耐用年数に応じます。）
償還方法	元金均等月賦償還又は半年賦償還 据置無　／　半年又は1年の据置	月払（前払リース料不要）
保証金	不要　／　10%（最終償還金に順次充当）	不要
連帯保証人担保	原則不要　※法人の場合は代表者の個人保証が必要です。ただし、「経営者保証に関するガイドライン」に則し判断します。また、審査等により担保等が必要となる場合があります。	
損害保険の付保	原則、割賦設備にかかる損害保険に加入いただくことが条件となります。	

返済期間	割賦損料率（年率）				
3年以上7年以内	0.70%	0.95%	1.20%	1.45%	1.70%
8年以上10年以内	0.95%	1.20%	1.45%	1.70%	1.95%

［平成30年3月1日現在］

【リース】
リースの場合の月額リース料率についても同様の扱いとしますが、詳細は別途確認願います。なお、リース制度は、所有権移転外ファイナンスリース契約のため、リース期間満了後、再リース等の手続きが必要になります。

※商工会議所・商工会経由の場合は割賦・リース期間を2年間延長することが可能です。事前にご相談ください。

五つ星ひょうご

ひょうご五国（摂津・播磨・但馬・丹波・淡路）の豊かな自然や歴史・文化を生かした産品の中から、兵庫の良さをアピールする“地域らしさ”に加えて、これまでにない新規性やオリジナリティなどの“創意工夫”が施された逸品を、統一ブランド名「五つ星ひょうご」として選定し、全国に発信しています。この事業は、地域で親しまれ愛されている特色ある産品について、その認知度を高め販路拡大に繋げることで、観光・特産品振興を一層図るものです。

特産品の募集 8月～9月（予定）	地域の特色ある産品（食品・工芸品等）について、ホームページ等を活用し、県内事業者へ出品を希望する産品を幅広く募集します。
選定11月（予定）	公益社団法人兵庫県物産協会に、有識者（学識者、バイヤー、マスコミ関係者等）で構成する選定委員会を設置し、審査を行い選定します。
PR及び販売 12月～（予定）	ホームページ、カタログ等による情報発信を行うとともに、内覧会、販売会を開催し、バイヤー・マスコミ・消費者へ広くＰＲを図ります。また、公益社団法人兵庫県物産協会において、ひょうごふるさと館、ＪＲ新神戸駅・神戸空港のお土産店、兵庫わくわく館（東京交通会館）での展示・販売及びネット販売、百貨店等における物産展の開催など多彩なプロモーションを展開します。

選定商品実績

平成26年度　食品86品、食品以外15品　合計101品
平成27年度　食品67品、食品以外10品　合計77品
平成28年度　食品81品、食品以外14品　合計95品
平成29年度　食品76品、食品以外11品　合計87品

事業の詳細はホームページをご覧ください。

五つ星ひょうご　検索　http://5stars-hyogo.com/

【問合せ先】公益社団法人兵庫県物産協会
Tel.078-362-3858（土・日・祝日を除く9:00～17:00）Fax.078-382-1206

企業様からのコメント

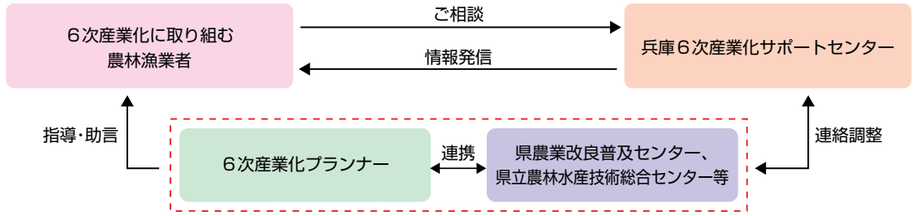
株式会社 樽正本店　http://www.tarumasa.jp

株式会社 樽正本店
代表取締役社長　石川　寛

当社はジャム・コンポートの製造販売を行っていますが、原料になる果実類は育種の方向が「甘さ」「ジューシー」を求める方向に向かい、酸味や自然のペクチン質を必要とする当社の製法では加工が困難になるものも出てきていました。
そこで、ひょうご産業活性化センターの農商工連携ファンドを活用し、野生梨を使ったジャム・シロップの商品化を実現しました。原料の野生梨は、神戸大学で研究をされている片山准教授との産学連携で、ジャム・シロップに向く品種を選抜していただきました。
現在は、加西市にある神戸大学の研究農場でできた野生梨や、片山准教授の指導の下、農商工連携ファンドで連携した篠山市の真南条営農組合で継続して栽培テストを行っている野生梨を利用し、ジャム・シロップのテスト販売を繰り返しています。消費者の皆さまに少しでも知っていただくため、五つ星ひょうごにも申請、選定していただきました。
本格的な事業化まで、あと少しです。詳細は、当社ホームページ（http://www.tarumasa.jp　注：別に記載）にも掲載させていただいておりますので、ぜひお立ち寄りください。

6次産業化の支援

兵庫6次産業化サポートセンターでは、6次産業化を目指す農林漁業者からの相談に対応するとともに、6次産業化の計画づくりから事業化までをお手伝いする6次産業化プランナー（専門家）の派遣、農業改良普及センター等関係機関との連携による情報発信を行っています。



【問合せ先】 兵庫6次産業化サポートセンター（兵庫県総合農政課内）
Tel.078-362-9216 Fax.078-362-4458 http://www.hyogo-umashi.com/

国の農商工等連携支援事業

農商工連携とは

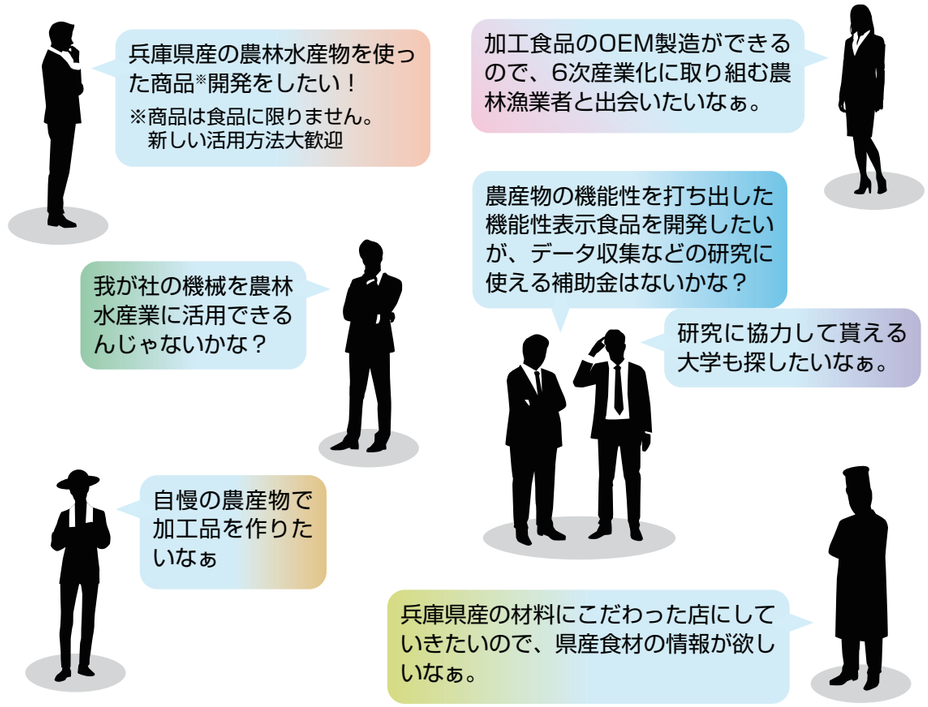
農林漁業者と中小企業者が共同で行う新たな商品やサービスの開発等に係わる計画について国が認定を行い、この計画に基づく事業に対し、補助金、政府系金融機関による低利融資、信用保証の特例等の支援を行うことにより、農林漁業と商工業等の産業間連携を強化して地域経済を活性化する取り組みです。
また、農商工連携事業では平成29年度より、農林漁業者と中小企業者が連携して、農林漁業者の生産性が高まる機械やITシステムの開発及びその販路開拓も対象になりました。
中小機構近畿は農商工連携事業の認定に向けた事業計画作成から事業化における経営課題の解決まで総合的にサポートします。

【問合せ先】 独立行政法人　中小企業基盤整備機構　近畿本部　経営支援部　連携推進課
Tel.06-6264-8619 Fax.06-6264-8612 http://j-net21.smrj.go.jp/expand/noshoko/

「農」イノベーションひょうご推進協議会 会員募集！

兵庫県では、農林漁業者と様々な分野の事業者や大学等の研究機関が交流・連携し、県産農林水産物を活用した、新商品・新サービスの開発や創造的な事業活動を創出する取組を「『農』イノベーションひょうご」と銘打って推進しています。この取組を応援する協議会が、「農」イノベーションひょうご推進協議会です。一緒に取り組んでいただける農林漁業者、事業者等の入会をお待ちしています（入会無料）。

あなたのこんな声を実現してみませんか？



「農」イノベーションひょうごでは次の取組で会員等の交流・連携を進めています。

① セミナー、交流会、勉強会への参加
② 異業種連携、6次産業化、農商工連携などの情報提供
③ 異業種連携等に関する相談、個別の課題解決への相談等への対応
④ 新商品、新サービス開発に必要な研究開発支援補助事業
⑤ 国庫交付金事業や農林漁業成長産業化ファンド等の紹介

【問合せ先】 「農」イノベーションひょうご推進協議会（事務局：兵庫県農政環境部総合農政課）
Tel.078-362-9216　Fax.078-362-4458　http://nou-inno-hyogo.jp